Моя кулинарная библиотечка

Эклеры и другие домашние пирожные

Эклеры с.11

Трубочки с кремом из сливок с.45

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эклеры с банановo-йогуртным кремом, заварные пирожные, миндальные ежики, яблочное безе, слоеные язычки, пирожные с миндалем и какао, ванильный соус для профитролей… у сладкоежек буквально голова пойдет кругом от такого количества потрясающе вкусных рецептов! Точно указанные пропорции продуктов, подробное описание процесса приготовления гарантируют превосходный результат!

- Эклеры и другие домашние пирожные
  - Приготовление заварного теста
  - Приготовление пресного слоеного теста
  - Приготовление скороспелого слоеного теста
  - Приготовление песочного теста
  - Приготовление бисквитного теста с подогревом
  - Приготовление бисквитного теста без подогрева
  - Приготовление масляного бисквита
  - Приготовление белкового теста
  - Эклеры
    - Рецепт профитролей (эклеров)
    - Эклеры с пикантной сырной начинкой
    - Эклеры со сметанным кремом
    - Эклеры с банановo-йогуртовым кремом
    - Эклеры со сливками, кремом и смородиной
    - Эклеры с миндальным кремом
    - Эклеры с творогом
    - Профитроли с копченым лососем
    - Пирожные «Эклер»
    - Заварные пирожные
    - Заварные пирожные «Шу»
    - Пирожное заварное со взбитыми сливками или кремом
  - Пирожные
    - Миндальные ежики
    - Пирожное с фруктами в сахаре
    - Пирожные «Картошка»
    - Пирожные песочные десертные
    - Пирожное шоколадное
    - Полупесочные пирожные на растительном масле
    - Пирожные яблочные
    - Пирожные «Наполеон»
      - 1-й вариант

- 2-й вариант
- Слоеные язычки
- Пирожные песочные с заварным кремом
- Пирожные песочные
- Песочное пирожное с фруктовой начинкой
- Пирожные песочные под белковым кремом
- Рожки из рубленого слоеного теста
- Птифуры в сиропе
- Пирожные медовые
- Пирожные слоеные
- Пирожные бисквитно-кремовые
- Бисквитное пирожное с вареньем
- Пирожные пестрые
- Пирожные плетенки с фруктовой начинкой
- «Брусочки»
- «Елочки»
- Пирожные песочные с масляным кремом
- Пирожные с миндалем и какао
- Пирожное бисквитное с манной крупой
- Пирожные двухслойные
- Пирожные «Грильяжные шары»
- Кукурузное пирожное
- Миндальные кольца
- Пирожные бисквитные
- Пирожные двухслойные
- Пирожные двухслойные фигурные с вареньем и миндалем
- Пирожные бисквитные на сметане
- Пирожное бисквитное с манной крупой
- Пирожные бисквитно-кремовые
- Бисквитное пирожное с вареньем
- Пирожные бисквитно-фруктовые
- Пирожные «Грильяжные шары»
- Безе
- Пирожные миндальные безе
- Безе яблочное
- Пирожное «Безе с фруктовой начинкой»
- Безе заварное
- Пирожное воздушное безе
- Пирожные «Меренги»
- Палатшинкен
- Суфле-панке
- Пирожное «Испанский ветерок»
- Трубочки с кремом из сливок

- Пирожные «Идеал»
- Пирожное медовое
- Пирожное «Осиное гнездо»
- Пирожное медовое с вареньем к чаю
- Пирожные из кукурузной муки по-колумбийски
- Земляничные или малиновые ломтики со взбитыми сливками
- Пирожные «Индианки»
- Птифуры шоколадные
- Птифуры с кофейным кремом
- Птифуры «Трубочки с кремом»
- Птифуры в сиропе
- Песочное пирожное с фруктовой начинкой
- Пирожные песочные «Кольца с миндалем»
- Пирожные «Полумесяцы с масляным кремом»
- Полупесочные пирожные на растительном масле с сахаром
- Пирожное апельсиновое
- Пирожное кофейное с изюмом
- Пирожное к кофе
- Пирожное круглое с вареньем
- Пирожное лимонное с вареньем
- Пирожное на скорую руку
- Пирожное «Мокко»
- Пирожное нарезное
- Пирожное «Риго Янчи»
- Пирожное «Картошка печеная»
- Пирожное картофельное
- Кексы с персиками
- Пирожные шоколадные с вареньем, глазированные шоколадной помадой
- Пирожные шоколадные с ореховой начинкой
- Пирожные «Шоколадные шары»
- Пирожные песочные «Полоски со сливочным кремом»
- Пирожные песочные «Полоски с белковым кремом»
- Пирожные песочные «Полоски с масляным кремом»
- Наполеоны песочные десертные
- Пирожные «Кружочки с черешней»
- Пирожные ореховые с вареньем, глазированные помадой из какао
- Пирожные ореховые с шоколадным кремом

- Пирожное пестрое
- Пирожные с ореховой начинкой, глазированные помадой из какао
- Пирожное «Пальмира»
- Рожки из рубленого слоеного теста
- Пирожные слоеные «Полоски со сливочным или сметанным кремом»
- Пирожное «Морское»
- Пирожные из слоеного теста с яблоками
- Пирожные С клубникой
- Пирожные с яблоками
- Пирожное из яичных желтков со взбитыми сливками и вареньем
- Пирожные «Нарочанские»
- Пирожные «Краковские»
- Пирожные закусочные «Ромашки»
- Пирожные «Гнездо аиста»
- Корзиночки (тарталетки)
- Корзиночки из песочного теста
- Корзиночки с творогом
- Корзиночка песочная с белковой начинкой
- Корзиночки ореховые с кремом из какао
- Корзиночки с клубникой и взбитыми сливками
- Пирожные песочные корзиночки с масляным кремом и фруктами

○ Печенье
- Творожное печенье с начинкой
- Печенье с творогом
- Печенье творожное «Треугольнички»
- Печенье из творога
- Печенье песочное с творогом
- Соленое творожное печенье
- Печенье «Ливадия»
- Манделах – рейнское печенье
- Печенье «Альберта»
- Печенье «Звездочка»
- Южноафриканское печенье к кофе
- Печенье «Звездочки» с миндалем
- Мезельмен – североафриканское печенье
- Квадратики египетские к чаю и кофе
- Печенье «Курабье»
- Звездочки ореховые с вареньем
- Печенье песочное «Террасики»
- Какао-рулет к чаю

- Рулет «Горный пик»
- Двухцветный рулет
- Печенье песочное «Недотрога»
- Печенье «Безе»
- Печенье песочное «Крендельки» и «Завитушки»
- Печенье белковое «Пасьянс»
- Печенье белковое «Орешки»
- Печенье воздушное
- Печенье воздушное маковое с гвоздикой
- Печенье «Воздушные конфеты»
- Печенье воздушное медово-ореховое
- Печенье воздушное ореховое
- Печенье воздушное сахарное
- Печенье воздушное с финиками

- Отделка кондитерских изделий
  - Мастика сахарная сырцовая
  - Мастика сахарно-крахмальная заварная
  - Масса карамельная
  - Пралине
  - Грильяж
  - Штрейзель
  - Белковая масса рисовальная
  - Мучная масса рисовальная
  - Основной сироп
  - Кофейный сироп
  - Ромовый сироп
  - Сахарный сироп для глазирования
  - Уваренный сахарный сироп
- Помады
  - Основной рецепт
  - Помада молочная
    - 1-й вариант
    - 2-й вариант
  - Помада абрикосовая
  - Помада ванильная
  - Молочно-сливочная помадка
  - Марципан сырцовый
  - Марципан заварной
- Кремы
  - Основной масляный крем на сгущенном молоке
  - Основной масляный крем на сахарном сиропе
  - Основной масляный крем на сахарной пудре
  - Основной масляный крем на яйцах (гляссе)
  - Основной сырой белковый крем

- Основной масляный крем на яйцах («Шарлот»)
- Основной белковый крем заварной
- Крем белково-фруктовый (зефир)
- Основной заварной крем воздушный
- Основной сливочный крем
- Крем сливочный с желатином (основной)
- Сливочно-сметанный крем
- Воздушный заварной крем
- Малиновый крем
- Ягодный крем
- Заварной крем без яиц
- Заварной крем с мукой
- Крем на сгущенном молоке с ликером
- Крем-брюле
- Сливочный кофейный крем
- Крем ванильный
- Крем сливочный «Шарлот»
- Крем шоколадный заварной
- Крем «Карамель»
- Крем творожный с изюмом
- Крем яблочный
- Яблочно-винный крем
- Масляный кофейный крем
- Заварной яичный крем
- Масляный крем с кофейным сиропом

○ Глазурь
- Глазурь из сахарной пудры
- Глазурь белковая
  - 1-й вариант
  - 2-й вариант
- Ромовая глазурь
- Кофейная глазурь
- Глазурь с какао
- Шоколадная глазурь
- Сливочная глазурь
- Цветная глазурь
- Абрикосовая глазурь
- Лимонная глазурь

Эклеры и другие домашние пирожные

Приготовление заварного теста

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают и доводят до кипения, в кипящую смесь постепенно засыпают просеянную муку.

На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, затем нагревают в течение 1–2 минут.

Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70–80 °С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем указано в рецептуре. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик диаметром 10–15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигурки.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира.

Заварные изделия нужно выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий образуются большие полости.

Приготовление пресного слоеного теста

Для приготовления пресного слоеного теста в него добавляют лимонную кислоту или уксус из расчета 1 ч. ложка 30 %-ного уксуса на 2 стакана муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков, улучшающих качество изделий, яйцо или яичные желтки вливают в стакан, добавляя в него воду до установленного рецептом уровня. Соль и кислота улучшают не только вкус изделия, но и эластичность его (при раскатке тесто лучше растягивается на тонкие пласты).

Изделия, приготовленные из более жирного теста, значительно нежнее и вкуснее.

Наливают в миску воду (столько, сколько предусмотрено в рецепте) или воду вместе с яйцом, добавляют кислоту, затем насыпают соль и, когда соль растворится, всыпают просеянную муку. Деревянной лопаточкой или рукой замешивают тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции. Если мука поглощает много воды, надо добавить в тесто еще воды; если тесто получится жидким, следует добавить муки. Тесто месят 5–8 минут до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и миски, затем скатывают в виде шара, кладут на посыпанный мукой стол, накрывают салфеткой и оставляют лежать 20–30 минут, чтобы тесто стало более эластичным и при его раскатке лучше образовывались слои. Если заменить ¼ часть воды водкой, ромом или коньяком, то изделие получится значительно пышнее и вкуснее.

В миске или на столе разминают масло или маргарин до исчезновения комков, добавляют предназначенную на закатку муку и перемешивают ее с маслом. Масло с добавлением муки будет способствовать образованию слоистости теста. Из масла формуют плоскую четырехугольную лепешку. Надрезают тесто ножом крестообразно, подсыпают муку и раскатывают тесто скалкой так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центре пласта кладут заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрывают ее длинными краями пласта и защипывают края лепешки. Полученный «конверт» кладут на стол, посыпанный мукой, опыливают «конверт» мукой и толстой скалкой, начиная от середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм; затем сметают с поверхности пласта лишнюю муку и складывают его вчетверо.

Тогда образуется закатка с четырьмя слоями масла. Накрывают тесто салфеткой и оставляют на 10 минут, после чего повертывают закатку, посыпают сверху и снизу мукой, снова раскатывают до толщины 10 мм. Сметают муку и снова складывают закатку вчетверо, в ней образуется 16 слоев масла. Охлаждают тесто, через 20 минут снова раскатывают его и складывают вчетверо, вследствие чего получается тесто с 64 слоями масла.

После 30-минутного охлаждения раскатывают тесто в пласт, опять складывают вчетверо, в результате чего в тесте будет уже 256 слоев масла.

Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется, так как тонкие его слои могут разорваться.

Наилучшая температура для замеса теста, подготовки масла и помещения, где приготовляют тесто, 15–17 ˚С.

Чтобы уложенные на противень слои при выпечке не деформировались, противень надо по краям обрызгать водой. Во избежание вздутия пласт теста перед выпечкой следует наколоть ножом.

Яйцом можно смазать только верхнюю поверхность теста.

Пресную слойку выпекают 25–30 минут при температуре 210–230 ˚С.

Готовность определяют по упругости и цвету, а готовность отдельного пласта – приподниманием угла пласта ножом: у неиспеченного теста угол легко загибается.

Приготовление скороспелого слоеного теста

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3–5 минут замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить вчетверо – тесто готово.

Эту слойку рекомендуется приготовлять на холоде из охлажденных продуктов. Вместо молока или воды можно частично добавить яйцо, а еще лучше яичный желток, тогда тесто получится более пышным и нежным.

Приготовление песочного теста

Если применяется несоленое масло, необходимо добавить в тесто немного соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1–2 минуты тесто разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жира обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, что увеличивает пластичность теста, но ухудшает вкус изделий.

Наилучшая температура для теста 15–20 °С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре свыше 25 °С масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов: такое тесто крошится при раскатке, а изделия получаются очень жесткими.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов толщиной 4–8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпичика. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Из раскатанного теста ножом или выемками делают разные фигурки или переносят тесто на противень с помощью скалки.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230–250 °С до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа.

Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами только холодные.

Крошки, образующиеся при резке выпечных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон тортов и иногда пирожных.

Приготовление бисквитного теста с подогревом

При приготовлении этого вида теста в него добавляется картофельный крахмал. При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится.

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40–50 °С. Во время подогрева смесь беспрерывно взбивают металлическим веничком. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, взбивая, охлаждают массу до 10–20 °С. При этом объем массы должен увеличиться в 2–3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородной массы.

Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70–80 °С, в нагретую воду поставить кастрюлю с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в обрабатываемую массу.

Взбитое бисквитное тесто наливают в круглую или квадратную форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой или выстланную бумагой. Форму заполняют на ⅔ высоты, поверхность разравнивают ложкой или ножом.

Бисквит толщиной 25–40 мм выпекают в течение 35–50 минут при температуре 200–220 °С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) – 10–20 минут при температуре 200–220 °С. В первые 10–15 минут выпечки не следует переставлять форму с одного на другое место: тесто может стать более плотным. Духовку нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите остается ямочка, значит, он еще не готов). Готовность крупного бисквита определяется деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит, после извлечения из него окажется сухой, то бисквит готов. Если верх бисквита подгорает, его надо накрыть сложенной в 2–4 слоя бумагой, намоченной в воде.

Выпеченный бисквит охлаждают и осторожно вынимают из формы. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки надо дать бисквиту выстойку не менее 4 часов, а если бисквит намерены промочить ароматизированным сахарным сиропом, то

выстойка должна быть не менее 7 часов, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

Приготовление бисквитного теста без подогрева

Белки отделяют от желтков. Веничком растирают желтки с сахаром (¾ нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивают массу до увеличения ее объема в 2–3 раза. В другой посуде на холоде (на льду, снегу, в тазу с холодной водой) взбивают веничком белки до увеличения массы в 4–5 раз, в конце взбивания постепенно добавляют сахар (¼ нормы).

Взбитые с сахаром желтки смешивают с ⅓ частью взбитых белков, затем добавляют муку и смесь слегка перемешивают. После этого добавляют остальную часть взбитых белков и смесь перемешивают до образования однородного теста.

Приготовление масляного бисквита

При приготовлении масляного бисквита в тесто рекомендуется добавлять крахмал.

Масло с сахаром взбивают лопаточкой до побеления, затем, продолжая взбивание, добавляют в 3–5 приемов желтки.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на поднятом веничке.

Половину взбитых белков перекладывают в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешивают, затем добавляют муку и остальные белки и замешивают однородное тесто.

Выпекают масляный бисквит в специальных формах, на сковороде или противне.

Формы следует изнутри смазать разогретым маслом, обсыпать мукой и наполнить тестом до ¾ их высоты. Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5–7 мм.

Тонкие размазки легко пропекаются, и тесто в них не оседает.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10–20 минут при температуре 200–220 °С, а крупные – 35–50 минут при температуре 190–200 °С.

Во время выпечки, особенно вначале, нельзя допускать сотрясения бисквита, иначе он осядет и будет сырым. Готовность масляного бисквита определяется так же, как и обычного бисквита.

Приготовление белкового теста

Белковое тесто приготовляется разными способами из яичных белков, в смеси с сахаром и различными ароматическими веществами без муки и с мукой, с подогревом и без подогрева.

От взбивания тесто насыщается воздушными пузырьками, вокруг которых при медленной выпечке тесто затвердевает, и образуется легкое пушистое изделие. Качество изделий во многом зависит от правильности взбивания белков.

Способ приготовления каждого изделия из белкового теста указан в конкретном рецепте.

Эклеры

Рецепт профитролей (эклеров)

Состав: 2–3 яйца, 125 мл молока, 60 г сливочного масла, ½ ч. ложки сахара, 100 г муки, соль на кончике ножа.

В молоко добавить соль, вскипятить, положить кусочки сливочного масла и снова дать закипеть. Как только молоко закипит, всыпать постепенно всю муку и хорошо размешать, чтобы не образовалось комков. Убавить огонь, полученную массу мешать до тех пор, пока не загустеет и не станет блестящей. Снять тесто с огня и сразу же вбить по одному яйцу, непрерывно размешивая, пока масса не станет эластичной. Готовое тесто должно чуть-чуть расплыться.

Чайной ложкой выложить на смазанный маслом и присыпанным тонким слоем муки противень профитроли величиной с перепелиное яйцо. Выпекать на среднем уровне при температуре 200 °С до золотистого цвета. У готовых профитролей срезать макушку или разрезать профитроли на равные половинки.

Эклеры с пикантной сырной начинкой

Состав: ***Тесто****: 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца, соль – на кончике ножа.* ***Начинка****: 200 г сыра, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка майонеза, ½ ч. ложки молотого тмина, ½ ч. ложки соли, черный перец – по вкусу.*

В кастрюле вскипятить воду, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Когда вода с маслом закипит, всыпать муку, постоянно помешивая. Как только образуется гладкая, без комочков, смесь, выключить огонь и по одному вбить яйца. Тщательно перемешать.

Противень выстлать бумагой для выпечки. Теплую смесь высаживать чайной ложкой на бумагу. Перед каждым погружением в тесто смачивать ложку холодной водой.

Выпекать в нагретой до 180 ˚С духовке 40 минут. Важно не открывать духовку во время выпекания.

Остудить эклеры. Сыр натереть, выдавить чеснок, добавить тмин, соль, перец, майонез. Все тщательно перемешать до образования однородной смеси.

Эклеры надрезать сбоку и наполнить начинкой.

Эклеры со сметанным кремом

Состав: 100 г сливочного масла, 2 стакана воды, 300 г муки, 6 яиц, щепотка соли. ***Начинка:****100 г сахарной пудры, 500 г сметаны, ванилин – на кончике ножа.*

Закипятить сливочное масло с 2 стаканами воды и щепоткой соли, снять с плиты, всыпать муку, растереть, чтобы не было комков, и, помешивая, подержать на огне 3–4 минуты. Затем тесто охладить, вбить в него по одному 6 яиц, хорошо растереть.

Сформовать из теста пальчики длиной 10 сантиметров, положить их на смазанный жиром противень и поставить в горячую духовку. Через 10 минут уменьшить огонь и печь еще 10 минут.

Холодные пирожные надрезать и заполнить взбитой с сахарной пудрой и ванилином сметаной.

Эклеры с банановo-йогуртовым кремом

Состав: 1 ст. ложка апельсиновой цедры, ½ стакана апельсинового сока, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка крахмала, 240 мл йогурта, 1 банан, 1 яйцо.

В небольшой кастрюле смешать апельсиновую цедру, сок, сахар и крахмал. Довести до кипения и варить около 2 минут. Снять с огня и дать немного остыть. Добавить нарезанный маленькими кусочками банан и йогурт. Убрать в холодильник на 2 часа. Взбить яичный белок с 2 ст. ложками сахара в устойчивую пену, добавить в крем и убрать в холодильник еще на час.

В готовых эклерах сделать надрез, наполнить кремом.

Эклеры со сливками, кремом и смородиной

Состав: 150 мл молока, 1 стакан сливок, 25 г маргарина, 75 г муки, 2 яйца, 200 г красной смородины, 3 ст. ложки сахара, щепотка соли.

В молоко положить маргарин и соль, смесь довести до кипения, всыпать просеянную муку и деревянной ложкой месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отделяться от посуды. Снять с огня и сразу же вбить первое яйцо, второе разбить в охлажденное тесто. Противень чуть смочить водой и выдавить на него кулинарным шприцем 6 маленьких шариков. Выпекать в течение 30 минут в духовом шкафу при 220 ˚С и еще 5 минут при открытой дверце шкафа. Эклеры достать из духовки, остудить и сделать на них разрезы. Смородину промыть, отделить ягоды от плодоножек и посыпать сахаром. Сливки взбить в густую пену. Эклеры заполнить ягодами.

Эклеры с миндальным кремом

Состав: ***Тесто:****3 яйца, ½ стакана воды, 4 ½ ст. ложки сливочного масла, 1½ ст. ложки сахара, ¾ стакана муки, 3 ст. ложки какао.* ***Крем:****2 стакана кокосовой стружки, ½ стакана концентрированного молока, ½ стакана измельченного жареного миндаля.* ***Глазурь:****300 г молочного шоколада, 240 мл сливок 30 %-ной жирности, 1 ст. ложка кукурузного сиропа (светлого).*

Разогреть духовку до 200 °С. В небольшой миске слегка взбить яйца. В кастрюле в кипящей воде с сахаром растопить сливочное масло. Снять кастрюлю с огня, всыпать смешанную с какао муку. Быстро размешать. Вернуть кастрюлю с тестом на плиту и размешивать деревянной ложкой 20–30 минут. Снять кастрюлю с огня и добавить яйца. Должно получиться мягкое блестящее тесто, которое легко отстает от стенок кастрюли.

Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить полоски длиной 4–5 см на смазанный маслом противень. Выпекать 20 минут. Остудить готовые эклеры на решетке.

Приготовить крем: смешать кокосовую стружку с миндалем, влить концентрированное молоко. Хорошо размешать.

Для глазури растопить шоколад. В небольшой кастрюле смешать сливки с кукурузным сиропом, добавить растопленный шоколад и размешать.

Разрезать эклеры пополам (вдоль), наполнить начинкой, смазать глазурью и по желанию украсить целым миндалем. Убрать в холодильник на несколько часов.

Эклеры с творогом

Состав: ***Творожный крем:****500 г творога, 1 стакан холодного кипяченого молока, 5–6 ст. ложек сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка, тертый шоколад и ванильный сахар по вкусу.*

Для заварного теста взять рецепт эклеров со сливками, кремом и смородиной. Готовое тесто переложить в кондитерский мешочек с большой круглой или зубчатой трубочкой и отсадить в виде полосок длиной 10–12 см на противень, покрыть бумагой для выпечки. Выпечь, затем охладить. Творог растереть, влить молоко или сливки, добавить сахарную пудру, ванильный сахар по вкусу и взбивать миксером до тех пор, пока не получится пышная однообразная масса. Влить в нее 1–1,5 ст. ложки коньяка и взбивать еще 2–3 минуты. Переложить получившийся крем в кондитерский мешочек с узкой трубочкой и положить на 20–25 минут в холодильник.

На остывших изделиях сбоку сделать небольшой продольный надрез, начинить охлажденным творожным кремом, посыпать тертым шоколадом и переложить на блюдо или поднос. Осторожно смазать эклеры сверху оставшимся коньяком и посыпать шоколадной крошкой. До подачи держать в холодном месте.

Профитроли с копченым лососем

Состав: ***Заварное тесто:****25 г сливочного масла, 75 г муки, 2 яйца, жир (для смазывания), мука (для посыпки противня), щепотка соли.* ***Начинка:****200 г копченого лосося, 100 г сливочного сыра, 50 г масла, зелень.*

Приготовить заварное тесто по рецепту профитролей. Охладить его до 60–70 ˚С. Готовое тесто разложить ложкой в виде небольших булочек на слегка смазанный маслом противень. Расстояние между профитролями должно быть 2–3 см. Выпекать при 200–210 ˚С в течение 20–25 минут, затем нагрев уменьшить до 100 ˚С и подсушить профитроли, чтобы они не осели. Охладить.

Измельчить лосось и взбить в миксере с добавлением сливочного сыра и масла до однородной пышной массы.

Срезать верхушки профитролей, заполнить приготовленной начинкой.

Оформить ломтиками лосося и зеленью.

Пирожные «Эклер»

Состав: 1 стакан муки, 80 г масла или маргарина, 6 яиц, ¼ ч. ложки соли, ⅔ стакана воды или молока. ***Крем:****может быть любой – масляный, белковый, заварной и т. д.* ***Сметанный крем:****1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сметаны, 5 г ванильного сахара.*

Приготовить заварное тесто. Приготовленное тесто отсадить на противень в виде длинных палочек. Противень должен быть смазан очень тонким слоем жира. Выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С.

Проколоть заостренной палочкой в одном или двух местах боковую поверхность выпеченной заготовки и наполнить полости внутри изделий сливочно-сметанным кремом. Этим же кремом слегка смазать поверхность эклеров и обсыпать крошкой, полученной из сломанных эклеров. Крошку можно перемешать с ½ ч. ложки какао-порошка. Сверху посыпать еще сахарной пудрой.

Для приготовления сливочно-сметанного крема налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду или на лед и взбивать веничком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

Заварные пирожные

Состав: 1 стакан муки, 80 г масла или маргарина, 6 яиц, ¼ ч. ложки соли, ⅔ стакана молока или воды. ***Крем масляный:****150 г масла сливочного, 6 ст. ложек сгущенного молока.*

Приготовить заварное тесто. Отсадить из корнетика на слегка смазанный жиром противень круглые лепешки. Выпекать 30–40 минут при температуре 160–200 °С. После выпечки срезать верхние части заготовок, заполнить полость кремом, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой.

Заварные пирожные «Шу»

Состав: ***Тесто:****1 стакан муки, 80 г масла или маргарина, 6 яиц, ¼ ч. ложки соли, ⅔ стакана молока или воды.* ***Крем масляный:****150 г масла сливочного, 6 ст. ложек сгущенного молока.*

Приготовить заварное тесто. Отсадить из корнетика на слегка смазанный жиром противень круглые лепешки. Выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С. После выпечки срезать верхние части заготовок, заполнить полость кремом, положить на крем верхнюю часть заготовки, а затем обсыпать сахарной пудрой.

Для приготовления масляного крема масло разогревают в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбивают металлическим веничком до получения густой массы белого цвета. Не переставая взбивать, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать в течение 10–15 минут до получения пышной однородной массы.

Пирожное заварное со взбитыми сливками или кремом

Состав: 1 стакан муки, 100–125 г масла или маргарина, 4–5 яиц, 1 стакан воды, ¼ ч. ложки соли, 1 стакан сливок, 2–2 ½ ст. ложки сахара, ¼ порошка ванилина или 1–2 ложки ликера.

Влить в кастрюлю стакан воды, добавить масло, соль и поставить на огонь. Как только вода закипит, всыпать сразу всю муку, размешать и на слабом огне проварить 2–3 минуты, помешивая. Затем кастрюлю снять с огня, охладить тесто до 60–70 °С и, непрерывно взбивая, ввести в него (по одному) яйца. Как только тесто начнет тянуться, прекратить добавление яиц. Тесто разделать в виде булочек, колец, шариков, палочек и поместить на слегка увлажненный лист на расстоянии 3–4 см. Выпекать минут 20–25 при температуре 180–200 °С. Тесто это настолько вязкое, что образующиеся при выпечке пары воды не выходят наружу и внутри изделий образуются пустоты. Надрезав изделие с одной стороны и приоткрыв, наполнить пустоты сливками, взбитыми с добавлением сахара и ванилина или ликера. Можно наполнить заварным или сливочным кремом, а сверху посыпать сахарной пудрой.

Пирожные

Миндальные ежики

Состав: ½ стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 желток, 30 г молока, 70 г сахарной пудры, цедра 1 лимона или апельсина, 200 г миндаля.

Взбить масло с сахарной пудрой. Затем последовательно добавить яичный желток, лимонную цедру или ванилин, молоко или воду, муку и замесить тесто, которое можно было бы легко раскатать. Тесто оставить на полчаса, после чего его раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Рюмкой и маленькой круглой выемкой вырезать колечки, которые смазать белком и посыпать крупно нарезанным миндалем. Выпекать в умеренно горячей духовке, пока ежики не станут золотистого цвета.

Пирожное с фруктами в сахаре

Состав: 1 кг муки, 0,5 кг сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 6–7 яичных желтков, 20–25 г дрожжей, соль, лимонная цедра или ванилин по вкусу. ***Крем:****250 г сметаны, 30 г сахарной пудры, фрукты в сахаре.*

Просеять муку и из масла, сахара, желтков, дрожжей, соли, цедры лимона замесить тесто. Тесто завернуть в пергаментную бумагу и положить на несколько часов в холодное место.

Затем тесто раскатать по размеру противня, в котором оно будет выпекаться, переложить на противень, наколоть в нескольких местах и поставить в нагретую духовку. Готовую лепешку разрезать на квадратные пирожные. Сметану взбить с сахарной пудрой (сметана лучше взбивается, если ее перед этим подержать в течение 1 часа в холодильнике). Фрукты вымыть и засыпать сахаром. Перед подачей на стол на каждое пирожное положить ложку фруктов и полить сметаной.

Пирожные «Картошка»

Состав: 6 яиц, 6 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельной муки. ***Крем масляный:****150 г масла, 2 ст. ложки коньяка или рома, 2 ч. ложки какао-порошка, 1 ч. ложка сахарной пудры.*

Приготовить бисквитное тесто. Испечь охлажденный бисквит, протереть через терку или пропустить через мясорубку, в кастрюле тщательно перемешать бисквитные крошки, крем и коньяк. Часть крема оставить для отделки. Полученную массу разделить на два равных куска. Каждому кусочку придать форму картошки. Положить фигурки на доску и поставить в холодильник на 20–30 минут. «Картошку» обсыпать какао-порошком и пудрой.

Пирожные песочные десертные

Состав: ***Тесто:****500 г муки, 250 г жира (150 г масла и 100 г смальца), 1 ст. ложка подсолнечного масла, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 желтка, 2–3 ст. ложки густой сметаны, соль.* ***Начинка:****сливовый, абрикосовый или смешанный мармелад либо густой джем, сахарная пудра (для посыпания).*

Замесить тесто, как для песочных пирожных, и дать ему застыть. На разделочной доске, посыпанной мукой, раскатать пласт толщиной около 8 мм, по величине соответствующий противню, и перенести на противень. Выровнять руками и долепить недостающие части теста так, чтобы все дно противня было покрыто тестом. Перед выпечкой нарезать пласт на полосы шириной около 5 см и выпекать в хорошо нагретой духовке до золотистого цвета. После остывания снять полоски теста длинным ножом, положить на чистую разделочную доску, смазать каждую вторую полоску мармеладом и слепить по две. Верх слепленных полосок также смазать мармеладом и посыпать крошками из теста и сахарной пудрой, чтобы мармелада не было видно. Нарезать тесто на прямоугольные пирожные шириной около 3–4 см.

Пирожное шоколадное

Состав: 100 г масла, 30 г сахарной пудры, 4 яйца, 50 г сахарной пудры, 80 г муки, 20 г какао-порошка, 5 г муки для посыпки. ***Начинка:****100 г шоколада, 600 г сливок, 30 г абрикосового повидла, 150 г шоколадной глазури.*

Масло тщательно взбить с сахарной пудрой и желтками. Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену и примешать к желткам, добавить муку и какао-порошок, все хорошо перемешать. Полученную массу равномерно разложить слоем в 1,5 см на железный лист, покрытый пергаментной бумагой, и испечь в духовке при температуре 200–220 °С. Готовое тесто припудрить мукой, перевернуть на блюдо, снять бумагу и дать ему остыть. Пока тесто остывает, в посуде, помещенной в кастрюлю с горячей водой, растопить куски шоколада. Сливки взбить с сахарной пудрой. К растопленному шоколаду добавить сначала немного взбитых сливок и быстро размешать до однородной массы, добавить остальные сливки. Тесто разделить на две одинаковые части, одну часть покрыть тонким слоем повидла, полить шоколадной глазурью и, когда остынет, нарезать на куски размером 5х5 см. На другую половину теста выложить толстым слоем взбитые сливки с шоколадом, сверху вплотную друг к другу разложить квадраты с глазурью и поставить пирожное в холодильник. Когда оно хорошо остынет, нарезать сухим теплым ножом на квадратные пирожные по 5х5 см.

Полупесочные пирожные на растительном масле

Состав: 500 г муки, 2 ч. ложки с верхом разрыхлителя (соды), 150 г сахарной пудры, 5 ст. ложек растительного масла, 2 яйца, соль, ванилин или корица, сметана или простокваша, жир (для смазывания пирожных), сахарный песок или мак с сахаром (для посыпания).

Муку просеять с разрыхлителем на доску, размешать с сахаром, сделать углубление, влить в него масло, вбить яйцо, добавить щепотку соли, ванилин или корицу и 6–7 ст. ложек сметаны (можно пополам с простоквашей). Все перемешать. Сметаны или простокваши добавить столько, чтобы все составные части соединились в однородную массу. Если тесто недостаточно однородно и разделяется, следует добавить еще простокваши или молока. Вымешанное тесто положить на 30 минут в холодное место, а затем раскатать и вырезать разными формочками пирожные. Положить их на смазанный жиром противень, сверху смазать яйцом и посыпать сахарным песком с маком. Выпекать в разогретой духовке до светло-золотистого цвета.

Если вы хотите испечь пирожные с мармеладом или творожной массой, то нужно испечь одинаковые круглые пирожные, а потом слепить их по два, намазав нижнее, предположим, мармеладом, и сверху посыпать сахаром с ванилином или пудрой.

Пирожные на растительном масле легки в приготовлении и дешевы, поэтому именно с них можно начинать учиться печь. Пирожные начинают выпекать при температуре 150 ˚С, а потом повышают ее до 200 ˚С.

Время выпечки – около 15 минут.

Пирожные яблочные

Состав: 2 стакана муки, 200–300 г масла или маргарина, 2 яйца, ¼ ч. ложки соли, 2 ст. ложки молока или воды. ***Начинка:****250 г яблок свежих, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/8 ч. ложки молотой корицы или цедра одного лимона, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить скороспелое слоеное тесто. Из половины теста раскатать прямоугольный пласт толщиной 3–4 мм, положить на сбрызнутый по краям водой противень, наколоть пласт в нескольких местах кончиком ножа и испечь при температуре 220–230 ˚С. Это будет нижний слой пирожного.

Из другой половины теста раскатать пласт такого же размера, как первый, положить его на сбрызнутый по краям водой противень и смазать поверхность яйцом. Тупой стороной ножа начертить на пласте контуры пирожных, затем кончиком ножа или вилкой сделать в каждом пирожном дырочки в виде несложных орнаментов. Выпекать 25 минут при температуре 230–240 ˚С. Это будет верхний пласт слойки. После выпечки уложить на нижний пласт яблочную начинку, накрыть верхним пластом, немного прижать его к нижнему и нарезать по разметке на отдельные пирожные.

Для приготовления яблочной начинки промыть яблоки, очистить их от кожуры, разрезать на дольки, добавить сахар. Помешивая, сварить почти до готовности и немедленно охладить. Добавить 1/8 ч. ложки корицы или цедру одного лимона.

Пирожные «Наполеон»

1-й вариант

Состав: 3 стакана муки, 300 г масла сливочного куском, 2–3 яйца, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 стакан воды.

Приготовленное слоеное тесто раскатывают толщиной 1,5 см, выкладывают на металлический лист, чуть смоченный водой, хорошо разравнивают руками и прокалывают в нескольких местах, чтобы не получилось вздутия теста. Выпекают тесто при температуре 240–260 °С 12–15 минут. Выпеченное тесто разрезают на две равные части, укладывают одну часть на другую и выравнивают края ножом. Обрезанные кусочки идут на крошку. Один из пластов намазывают кремом, покрывают вторым пластом, который сверху тоже смазывают кремом, сверху крем посыпают крошкой. Крошку, в свою очередь, посыпают сахарной пудрой. Затем нарезают пирожные на порции.

2-й вариант

Состав: 2 стакана муки, 200–300 г масла, 2 яйца, ¼ ч. ложки соли, 2 ст. ложки воды или молока. ***Крем:****масляный или заварной.* ***Масляный крем:****100 г масла, 4 ст. ложки сгущенного молока.* ***Заварной крем:****1 стакан молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка крахмала, 3 яйца.*

Приготовить скороспелое слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, навернуть его на скалку и развернуть на смазанный маслом противень, у которого предварительно смочить края водой, что будет препятствовать деформации пласта. Лишнее тесто удалить. Наколоть кончиком ножа пласт в нескольких местах, выпекать 25–30 минут при температуре 210–220 °С. Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме угла его кончиком ножа. Для пирожных «Наполеон» изготовляют два таких пласта. Обрезав неровные края, сделать пласты одинаковыми. Положить крем на один пласт и разровнять его ножом, затем сверху положить другой пласт. Поверхность склеенных пластов смазать тонким слоем крема и посыпать слоеными крошками, приготовленными из обрезков теста. Разрезать пласт на прямоугольные пирожные и поверхность обсыпать сахарной пудрой.

Для приготовления масляного крема разогревают масло в кастрюле до консистенции сметаны и взбивают его

металлическим веничком до получения пышной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, вливают небольшими порциями сгущенное молоко и взбивают еще в течение 10–15 минут до получения однородной массы.

Для приготовления заварного крема кладут в небольшую кастрюльку сахар, крахмал и выливают яйца. После 1—2-минутного размешивания добавляют молоко, ставят на плиту и, помешивая деревянной палочкой, нагревают почти до кипения. Потом снимают с плиты и охлаждают. Крем готов.

Слоеные язычки

Состав: 3 стакана муки, 450 г масла сливочного, 1 стакан воды, 2 яйца, 6–7 капель лимонной кислоты, 1 ⅓ стакана сахарного песка, соль по вкусу.

Слоеное тесто, раскатанное в пласт, нарезают выемкой или стаканом на круглые лепешки. Каждую лепешку посыпают сахаром и затем раскатывают скалкой, придавая ей форму язычка, толщина лепешки должна быть 0,5 см. Лепешки укладывают на металлический лист, слегка смоченный водой, выпекают язычки при температуре 260–280 °С до расплавления сахара на поверхности язычков.

Пирожные песочные с заварным кремом

Состав: 1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. ***Крем:****1 стакан молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка крахмала, 3 яйца.*

Приготовить песочное тесто. Выпечь три прямоугольных пласта. Из них два, более ровных, склеить кремом, смазать кремом поверхность верхнего пласта. Из третьего пласта сделать мелкую крошку и насыпать ее на поверхность, отделанную кремом. Разрезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные и посыпать их сахарной пудрой.

Для приготовления заварного крема положить в кастрюлю сахар, крахмал, вылить яйца. После 1—2-минутного размешивания добавить молоко и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть почти до кипения, т. е. до загустения. Снять с плиты и охладить.

Пирожные песочные

Состав: 1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. ***Крем:****1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.* ***Начинка:****½ стакана джема или повидла.*

Приготовить песочное тесто. Выпечь два пласта, склеить их в теплом виде джемом или повидлом. После остывания покрыть верхний пласт ровным слоем крема и поставить на час в прохладное место. Затем, опуская нож в горячую воду, нарезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные. Для приготовления сливочного крема охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду и взбивать веничком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

Песочное пирожное с фруктовой начинкой

Состав: 100 г муки, 40 г масла сливочного, 30 г сахара, ½ яйца, ванилин, 5 г муки для подпыла. ***Начинка:****яблочная или абрикосовая.*

Масло сливочное и сахар перемешать до исчезновения комков, добавить ванилин и постепенно яйца. В образовавшуюся массу положить просеянную муку, и все это замесить до получения однородного теста. Затем его охладить, чтобы оно стало рассыпчатым, и протереть сквозь сито. Крошки теста насыпать сплошным пластом на смазанный маслом противень, поверх крошек положить слой фруктовой начинки, а на нее опять слой теста из крошек. Выпекать в горячей духовке, после чего охладить, разрезать на квадратные кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные песочные под белковым кремом

Состав: 1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. ***Крем:****2 яичных белка, 6 ложек сахарной пудры, 5 капель разведенной лимонной кислоты.* ***Начинка:****½ стакана джема, повидла или густого варенья.*

Приготовить песочное тесто. Выпечь два пласта, склеить их в теплом состоянии джемом, смазать поверхность тонким слоем крема. Разрезать склеенные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные, разложить на противне так, чтобы они не касались один другого.

Уложить на каждое пирожное крем ложкой и посыпать сахарной пудрой. Поставить противень в горячую духовку на несколько секунд, пока крем не станет светло-коричневым с румяным оттенком.

Для приготовления белкового крема влить в кастрюлю белки, поставить ее в холодную воду или на лед и взбивать металлическим веничком в течение 10–15 минут до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, постепенно небольшими порциями добавлять во взбитые белки сахарную пудру (⅓ порции) и продолжать взбивать еще 2–3 минуты. Затем вынуть венчик, добавить остатки сахарной пудры, лимонную кислоту и быстро перемешать крем.

Рожки из рубленого слоеного теста

Состав: 350 г муки, 200 г масла, 2 ст. ложки воды, 1 яйцо, 2 г соли.

Приготовить слоеное рубленое тесто. В последний раз раскатать его в пласт толщиной 3 мм. Пласт разрезать на полоски шириной 3 см, длиной 15 см и накрутить их на бумажные (из твердой бумаги) или специальные конусообразные металлические трубочки, смазанные жиром и обсыпанные сухарями. Поверхность теста смазать яйцом. Трубочки поставить или уложить на лист так, чтобы они не касались друг друга, и выпекать в хорошем жару 15–20 минут.

Выпеченные и немного остывшие рожки снять с трубочек. Когда они совершенно остынут, начинить их кремом.

Птифуры в сиропе

Состав: ¾ чашки сахарного песка, 3 яйца, 1 чашка муки, 1½ ч. ложки пекарского порошка, ¼ ч. ложки соли, ½ ч. ложки корицы, ¼ чашки молока, 1 ч. ложка апельсиновой цедры, 1 чашка рубленых грецких орехов. ***Сироп:****1 чашка меда, ½ чашки воды, ¼ чашки сахарного песка, лимонный сок.*

Растереть сливочное масло с сахаром, добавить яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая. Соединить с мукой, пекарским порошком, солью и корицей. Залить молоко и добавить апельсиновую цедру. Хорошо взбить и всыпать орехи. Залить массу в смазанный маслом противень и выпекать примерно 30 минут. Отдельно варить мед, воду и сахар в течение 5 минут, влить лимонный сок и кипятить еще 2 минуты. Охладить сироп и залить им пирожное, которое поставить на холод. Разрезать на квадратики.

Пирожные медовые

Состав: 150 г меда, 200 г муки, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, немного корицы и аниса.

Мед смешивать с желтками и сахаром до получения пены. Отдельно взбить белки до получения крепкой пены. Смешать муку с пряностями и постепенно примешивать ее вперемежку с белковой пеной к смеси из меда; смешивать до получения однородной массы, затем разложить на противне на некотором расстоянии по столовой ложке массы. Выпекать на среднем огне до золотистого цвета. После того как пирожные остыли, наполнить их сливками или ванильным кремом.

Способ наполнения: пирожные разрезать горизонтально. Основу выскоблить, заполнить кремом, сверху положить вырезанную крышечку. Дать постоять на холоде.

Пирожные слоеные

Состав: 1 стакан муки, 200–300 г масла или маргарина, 2 яйца, ¼ ч. ложки соли, 2 ст. ложки молока или воды. ***Крем:****½ стакана сливок или сметаны, ½ стакана джема, повидла или варенья, ½ стакана миндаля или других мелко нарубленных орехов.*

Приготовить скороспелое слоеное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5–7 мм и выпечь. Охлажденный пласт покрыть слоем джема.

Если крем приготовлен с желатином, наложить поверх джема слой крема и обсыпать рубленой посыпкой. Поставить пласт в прохладное место и примерно через 1 час нарезать на прямоугольные пирожные.

Если крем приготовлен без желатина, нарезать покрытый джемом пласт на пирожные, после чего отсадить из корнетика на каждое пирожное крем узорами или уложить его ложкой, а затем обсыпать пирожные орехами.

Пирожные бисквитно-кремовые

Состав: 6 яиц, 6 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельной муки. ***Крем масляный:****150 г масла, 6 ст. ложек сгущенного молока. Сироп для промочки из 4 ложек сахарного песка.*

Приготовить бисквит по основному рецепту. У выпеченного и охлажденного бисквита подровнять края и разрезать бисквит ножом по горизонтали на два или три пласта. Поверхность нижнего пласта пропитать сиропом, положить на пласт крем, разровнять его ножом; затем положить второй пласт, промочить его и смазать кремом. По крему провести зигзагообразные линии. Склеенные пласты разрезать тонким ножом на 20 одинаковых долек-пирожных.

Поверхность каждого пирожного украсить кремом.

Бисквитное пирожное с вареньем

Состав: ¾ стакана муки, ½ стакана муки картофельной, 1 стакан сахарного песка, 10 яиц, ¼ пакетика ванилина.

Отделить яичные белки от желтков, белки поставить в холодное место. Желтки растереть с сахаром добела (можно добавить ванилин), затем засыпать муку, перемешать и прибавить яичные белки, взбитые в крепкую пену, смешивая их с тестом осторожно, снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка присыпанную мукой. Заполнив форму на ¾ высоты, поставить в духовку со средним жаром (160 ˚С) для выпечки. Бисквит выложить и дать остыть, после чего разрезать по толщине на два слоя. Каждый слой смазать вареньем и придать ему первоначальную форму. Сверху можно украсить ягодами варенья, цукатами, орехами.

Пирожные пестрые

Состав: 250 г масла, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 500 г муки, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 50 г коринки или сушеной черники, 100 г орехов, 1 пакет ванильного сахара.

Масло растереть добела. Отдельно растереть желтки с сахарной пудрой, добавить их в масло, одновременно всыпать муку с разрыхлителем и ванильным сахаром и замесить тесто. Поставить на пару часов в холодное место, чтобы тесто застыло. Затем на ладони раскатать шарики величиной с грецкий орех и положить их на лист. Класть следует редко, чтобы при выпечке они не слиплись. Сверху смазать яйцом и посыпать порубленными орехами и черникой. Выпекать на хорошем жару 10–15 минут.

Пирожные плетенки с фруктовой начинкой

Состав: 2 стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. ***Начинка:****1 стакан густого варенья или джема, желе из 2 ст. ложек сахарного песка, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить песочное тесто. Раскатать его в пласт толщиной в 5–6 мм, ⅔ пласта разрезать на полосы шириной 10 см. Полосы положить на сухой противень и по всей их длине положить варенье или джем. Смазать края полосок яйцом. Из остального теста раскатать пласт толщиной в 3–4 мм, разрезать его на мелкие полоски и сделать из них над фруктовой начинкой плетения разного фасона. Поверхность плетения смазать яйцом и выпекать 20–30 минут при температуре 220–230 °С.

«Брусочки»

Состав: 2 стакана муки, 1 стакан воды, ¼ ч. ложки соли, 8 капель лимонной кислоты, 200–300 г масла, ½ стакана сахара, 1 яйцо для смазки.

Приготовить пресное слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм, поверхность его смазать желтком и посыпать сахаром. Когда сахар немного пристанет к тесту, разрезать пласт на брусочки шириной 3 см и длиной 12 см.

Положить брусочки на сбрызнутый водой противень и выпекать 15–20 минут при температуре 200–220 °С.

«Елочки»

Состав: 2 стакана муки, 1 стакан воды, ¼ ч. ложки соли, 8 капель лимонной кислоты, 200–300 г масла. ***Добавки:****1 стакан сахара для обсыпки, 1 яичный желток для смазки.*

Приготовить пресное слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм, разрезать на клинообразные лепешки. Края лепешек надрезать ножом в виде опущенных ветвей елочек и немного вытянуть лепешку в длину. Положить лепешки на сбрызнутый водой противень, сделать посредине каждой из них легкий надрез, смазать места надреза желтком, посыпать сахаром и выпекать 20–25 минут при температуре 220–240 °С.

Пирожные песочные с масляным кремом

Состав: 1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. ***Крем:****100 г масла сливочного, 3 ст. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки воды.*

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в два прямоугольных пласта одинакового размера толщиной 4–5 мм. Пласты с помощью скалки переложить на противень и выпекать 10–15 минут при температуре 230–250 °С. Когда пласты остынут, на поверхность одного из них нанести половину приготовленного крема; затем осторожно накрыть охлажденным вторым пластом, смазать его тонким слоем крема, сделать на поверхности крема прямые или волнистые линии, разрезать склеенные пласты на 10 пирожных и поверхность каждого из них украсить с помощью корнетика кремом.

Для приготовления масляного крема всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры.

Взбить масло, разогрев его предварительно до консистенции густой сметаны, до получения белой пышной массы. Во время взбивания постепенно, небольшими порциями вливать охлажденный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

Пирожные с миндалем и какао

Состав: ¾ стакана муки, 1 стакан очищенного жареного миндаля, ¾ стакана сахара, 12 яичных белков. ***Начинка:****100 г масла, 1 ст. ложка какао или 50 г шоколада, 4 ст. ложки сгущенного молока.*

Миндаль с половиной порции сахара пропустить 3–4 раза через мясорубку, полученную массу смешать с мукой. Яичный белок хорошо взбить, добавить в конце взбивания остальной сахар и ложкой перемешать с миндалем и мукой. Из полученной массы ложкой сформовать на смазанном маслом и посыпанном мукой противне круглые лепешки. Выпекать 20–25 минут при температуре 150 °С, затем просушить. Лепешки сложить попарно и обрезать неровности, после чего склеить, обмазать кремом и обсыпать крошками от обрезков.

Для приготовления крема масло взбивают добела и постепенно добавляют сгущенное молоко, продолжая взбивать. В готовый крем добавляют какао-порошок или растопленный шоколад, хорошо все перемешивая.

Пирожное бисквитное с манной крупой

Состав: 10 яиц, 250 г сахара, 190 г манной крупы, 1 лимон. ***Начинка:****масляный крем из 100 г масла и 4 ст. ложек сгущенного молока, красносмородиновое желе.*

Белки тщательно отделить от желтков. Растирать последние с сахаром деревянной ложкой до образования пышной массы и увеличения объема в 2–3 раза. На это время белки следует поставить на холод и взбивать их только перед выпечкой. В растертые желтки добавить цедру лимона, ввести взбитые белки, постепенно добавляя манную крупу. Вылить на противень и выпекать 30–40 минут в умеренном жару.

Бисквит опрокинуть из формы на салфетку и дать ему остыть. Затем разрезать его на прямоугольные пирожные размером 10х15 см. По краям отделать их масляным кремом, полученным от взбивания масла со сгущенным молоком, а на середину налить начинающее застывать желе.

Пирожные двухслойные

Состав: ***Песочное тесто:****200 г масла сливочного, 300 г муки, 100 г сахара, 3 желтка, 1 пакетик ванильного сахара.* ***Бисквитное тесто:****200 г сахарной пудры, 150 г муки, 100 г грецких орехов, 4 яйца, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка уксуса 6 %-ного.* ***Начинка:*** *150 г масла, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик ванильного сахара.*

Растереть масло с сахаром, добавить по одному желтку, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Поставить его на холод на 10–15 минут. Затем раскатать его на подпыленной мукой доске, переложить на смазанный маслом лист и испечь до светло-золотистого цвета. Снять на доску и остудить. Приготовить бисквитное тесто с орехами. Отделенные от белков желтки растереть с сахарной пудрой в эмалированной миске, поставить на пар и взбивать венчиком. Когда масса загустеет, влить тонкой струйкой подкисленную уксусом кипящую воду, не переставая взбивать. Снять массу с огня и, продолжая взбивать, полностью охладить. На охлажденные желтки всыпать муку, смешанную с измельченными через мясорубку орехами, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать и выложить на тот же лист, где было испечено песочное тесто. Под бисквитное тесто лист покрыть промасленной бумагой. Поместить лист с бисквитом в средне разогретую духовку. Печь на небольшом огне. Готовый бисквит остудить. На остуженный песочный пласт разложить ровным слоем шоколадную начинку, приготовленную из растертых масла, яйца, сахарной пудры, рома и разогретого шоколада (с добавлением ванилина). Сверху накрыть остуженным бисквитом, покрыть фанеркой и слегка прижать небольшим грузом. Когда начинка окрепнет, снять дощечку и нарезать пласт прямоугольниками.

Пирожные «Грильяжные шары»

Состав: 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 250 г крошек из подсушенного бисквита, 2 желтка, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик ванильного сахара. ***Бисквит:****4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.* ***Карамель:****300 г сахара, 75 г воды, 2 стакана орехов очищенных.*

Приготовить бисквит: желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать со взбитыми белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовке со средним жаром. Бисквит хорошо остудить, поломать на мелкие кусочки и подсушить до готовности. Положить в стеклянную банку с пластмассовой крышкой и хранить в сухом месте. Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать указанное количество крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, порезать на. одинаковые куски, сформовать шарики величиной с яблоко, положить на холод, чтобы хорошо застыли и окрепли. Очищенные орехи измельчить скалкой, добавить стакан так же измельченных крошек, перемешать и рассыпать на доске. Сварить карамель. Для этого смешать сахар с водой, поставить на плиту в узкой глубокой посуде и, мешая, довести до золотистого цвета. Остывшие и затвердевшие шарики брать на тонкую щепочку, опускать в карамель, сейчас же обваливать в измельченных орехах.

Кукурузное пирожное

Состав: 1 стакан кукурузной муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры (или песка), 10 яиц, 1–2 ч. ложки корицы.

Желтки, масло, сахар растереть добела. Белки взбить в пену. Соединить все, постепенно добавляя муку и корицу, и все хорошо вымешать. Полученную массу выложить на противень, смазанный маслом, разровнять и выпечь в духовке на очень слабом огне в течение нескольких минут.

Готовую, еще мягкую запеченную массу нарезать на куски, залить горячим медом, сделав наколы вилкой.

Миндальные кольца

Состав: 2 стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо. ***Начинка:****½ стакана миндаля, мелко нарубленного, 2 ст. ложки песка, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм. Круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посредине сделать отверстия. Поверхность смазать яйцом (желтком) и посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром. Выпекать пирожные 15–20 минут при температуре 240–250 °С.

Пирожные бисквитные

Состав: 5 яиц, 125 г сахарного песка, 125 г муки, ванильный сахар или цедра 1 лимона, орехи, фрукты из компота, ягоды из варенья, масляный крем, глазурь.

Приготовить бисквитное тесто. Из охлажденного бисквита ножом или фигурными выемками вырезать пирожные желаемой формы. Два пласта одинаковой формы намазать повидлом или масляным кремом и соединить. Полить белой или шоколадной глазурью, смазать масляным кремом, украсить кусочками ореха, миндаля, фруктов из компота, ягодами из варенья. Пирожные можно приготовить разноцветными. Для этого один бисквитный корж готовят шоколадным, кофейным или розовым. Кофейный или шоколадный корж получают, добавляя в основное тесто 1 ст. ложку какао или растворимого кофе (вводя муки на 1 ст. ложку меньше). Для приготовления розового коржа в основной бисквит добавляют несколько капель пищевого красителя или сока свеклы.

Пирожные двухслойные

Состав: ***Песочное тесто:****200 г сливочного масла, 300 г муки, 100 г сахара, 3 желтка, 1 пакетик ванильного сахара.* ***Бисквитное тесто:****200 г сахарной пудры, 150 г муки, 100 г грецких орехов, 4 яйца, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка уксуса 6 %-ного.* ***Начинка:*** *150 г масла, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик ванильного сахара.*

Растереть масло с сахаром, добавить по одному желтки, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Поставить его на холод на 10–15 минут. Затем раскатать его на подпыленной мукой доске, переложить на смазанный маслом лист и испечь до светло-золотистого цвета. Снять на доску и остудить. Приготовить бисквитное тесто с орехами. Отделенные от белков желтки растереть с сахарной пудрой в эмалированной миске, поставить на пар и взбивать веничком. Когда масса загустеет, влить тонкой струйкой подкисленную уксусом кипящую воду, не переставая взбивать. Снять массу с огня и, продолжая взбивать, полностью охладить. На охлажденные желтки всыпать муку, смешанную с измельченными через мясорубку орехами, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать и выложить на тот же лист, где было испечено песочное тесто. Под бисквитное тесто лист покрыть промасленной бумагой. Поместить лист с бисквитом в средне разогретую духовку. Печь на небольшом огне. Готовый бисквит остудить. На остуженный песочный пласт разложить ровным слоем шоколадную начинку, приготовленную из растертых масла, яйца, сахарной пудры, рома и разогретого шоколада (с добавлением ванилина). Сверху накрыть остуженным бисквитом, покрыть фанеркой и слегка прижать небольшим грузом. Когда начинка окрепнет, снять дощечку и нарезать пласт прямоугольниками.

Пирожные двухслойные фигурные с вареньем и миндалем

Состав: 420 г муки, 140 г сахарной пудры, 60 г очищенного растертого миндаля, 280 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, варенье из смородины, размельченный миндаль для посыпки, яичный желток для смазки.

Муку просеять, смешать с сахаром, добавить растертый миндаль, масло или маргарин, яичные желтки и замесить тесто, раскатать его на посыпанной мукой разделочной доске в пласт толщиной 0,5 см. Раскатанное тесто нарезать формой на кружки. Половину кружков переложить на слегка смазанный маслом противень, на остальных сделать формой меньшего размера в середине круглые отверстия. Кружки с отверстиями смазать яичным желтком, посыпать растертым миндалем и тоже переложить на противень. Выпекать в горячей духовке. Готовые изделия – целые кружки – намазать вареньем и на них положить кольца, посыпанные миндалем.

Пирожные бисквитные на сметане

Состав: 2 стакана муки, 1½ стакана сметаны, 6 яиц, 1 стакан сахара, ванилин, сахарная пудра.

Отделить белки от желтков. Растереть сахар с желтками добела, положить ванилин, сметану, перемешать, добавить просеянную муку, затем взбить в пену белки. Все осторожно перемешать и перелить в форму, выстланную смазанной жиром бумагой, заполнив тестом на три четверти ее высоты. Выпекать при температуре 160 °С 20–25 минут. Готовый бисквит выложить из формы на блюдо с салфеткой и посыпать сахарной пудрой.

Пирожное бисквитное с манной крупой

Состав: ***Тесто:****10 яиц, 250 г сахара, 190 г манной крупы, 1 лимон.* ***Начинка:****масляный крем из 100 г масла и 4 ст. ложек сгущенного молока, красносмородиновое желе.*

Белки тщательно отделить от желтков. Растирать последние с сахаром деревянной ложкой до образования пышной массы и увеличения объема в 2–3 раза. На время белки следует поставить на холод и взбивать их только перед выпечкой. В растертые желтки добавить цедру лимона, ввести взбитые белки, постепенно добавляя манную крупу. Вылить на противень и выпекать 30–40 минут в умеренном жару.

Бисквит опрокинуть из формы на салфетку и дать ему остыть. Затем разрезать его на прямоугольные пирожные размером 10х15 см. По краям отделать их масляным кремом, полученным от взбивания масла со сгущенным молоком, а на середину налить начинающее застывать желе.

Пирожные бисквитно-кремовые

Состав: ***Тесто:****6 яиц, 6 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельной муки.* ***Крем масляный****из 150 г масла.* ***Сироп для промочки****из 4 ложек сахарного песка.*

Приготовить бисквит по основному рецепту. У выпеченного и охлажденного бисквита подровнять края и разрезать бисквит ножом по горизонтали на два или три пласта. Поверхность нижнего пласта пропитать сиропом, положить на пласт крем, разровнять его ножом; затем положить второй пласт, промочить его и смазать кремом. По крему провести зигзагообразные линии. Склеенные пласты разрезать тонким ножом на 20 одинаковых долек-пирожных.

Поверхность каждого пирожного украсить кремом.

Бисквитное пирожное с вареньем

Состав: ¾ стакана муки, ½ стакана муки картофельной, 1 стакан сахарного песка, 10 яиц, ¼ пакетика ванилина.

Отделить яичные белки от желтков, белки поставить в холодное место. Желтки растереть с сахаром добела (можно добавить ванилин), затем засыпать муку, перемешать и прибавить яичные белки, взбитые в крепкую пену, смешивая их с тестом осторожно, снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка присыпанную мукой. Заполнив форму на ¾ высоты, поставить в духовку со средним жаром (160 ˚С) для выпечки. Бисквит выложить и дать остыть, после чего разрезать по толщине на два слоя. Каждый слой смазать вареньем и придать ему первоначальную форму. Сверху можно украсить ягодами варенья, цукатами, орехами.

Пирожные бисквитно-фруктовые

Состав: ***Тесто:****6 яиц, 6 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельной муки.* ***Начинка:****1 стакан варенья, или джема, или повидла, 3 ст. ложки сахарного песка, сироп для промочки из 2 ст. ложек сахарного песка, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.* ***Желе****из 3 ложек сахарного песка.*

Приготовить бисквит по основному рецепту. Разрезать его на три пласта равной толщины, пропитать их сиропом и склеить вареньем. Верхний пласт смазать вареньем. Разрезать склеенный бисквит на 20 одинаковых пирожных, каждое пирожное украсить фруктами; затем теплым желе залить фрукты на поверхности пирожных и дать желе застыть.

Пирожные «Грильяжные шары»

Состав: ***Тесто:****250 г масла сливочного, 250 г сахара, 250 г крошек из подсушенного бисквита, 2 желтка, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик ванильного сахара.* ***Бисквит:****4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.* ***Карамель:****300 г сахара, 75 г воды, 2 стакана орехов очищенных.*

Приготовить бисквит: желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать со взбитыми белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовке со средним жаром. Бисквит хорошо остудить, поломать на мелкие кусочки и подсушить до готовности. Положить в стеклянную банку с пластмассовой крышкой и хранить в сухом месте. Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать указанное количество крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, порезать на одинаковые куски, сформовать шарики величиной с яблоко, положить на холод, чтобы хорошо застыли и окрепли. Очищенные орехи измельчить скалкой, добавить стакан так же измельченных крошек, перемешать и рассыпать на доске. Сварить карамель. Для этого смешать сахар с водой, поставить на плиту в узкой глубокой посуде и, мешая, довести до золотистого цвета. Остывшие и затвердевшие шарики брать на тонкую щепотку, опускать в карамель, сейчас же обваливать в измельченных орехах с крошкой. Делать надо очень быстро, чтобы не остыла карамель. Для этого посуду с карамелью надо держать в паровой бане.

Безе

Состав: 5 яичных белков, 350 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки маргарина.

Белки размешать с сахаром в эмалированной посуде, поставить ее на пар (в кастрюлю с кипящей водой, так, чтобы посуда с белками не соприкасалась с водой) и взбивать до образования тугой пены. Снять с огня и, продолжая взбивать, охладить. Ложкой, кондитерским шприцем или корнетиком, изготовленным из пергаментной бумаги, уложить массу в виде лепешек желаемой формы на смазанный жиром лист пергаментной бумаги или фольгу. Выпекать на слабом огне при температуре 120 °С, пока лепешки не просушатся и станут легкими и светло-желтыми. На это уходит, в зависимости от толщины лепешек, 1–3 часа. Во время выпечки дверцы духовки можно слегка приоткрыть. Соединить лепешки по две при помощи любого крема. Из белкового теста в форме для выпечки тортов можно испечь коржи и соединить их любым кремом, получив таким образом торт безе. Испеченные коржи безе можно также соединить любой начинкой с песочным коржом.

Пирожные миндальные безе

Состав: 2 яичных белка, 160 г сахарной пудры, 140 г миндаля, сок и цедра ½ лимона.

Из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахар и над паром взбивать до загустения. (Пена не должна растекаться.) В густую пену примешать растертый миндаль, измельченную лимонную цедру, лимонный сок. Готовое белковое тесто выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень порциями – 1 ст. ложка – и украсить миндалем. Пирожные выпечь (подсушить) в умеренно теплой духовке.

Безе яблочное

Состав: Яблоки – 700 г, сахарная пудра – 250 г, яичные белки – 150 г.

Яблоки с удаленными плодоножками промыть, испечь, протереть через сито, смешать с сахарной пудрой и яичными белками и взбить на холоде в густую пышную массу.

Противень застелить чистой белой бумагой, уложить на него массу, сформованную при помощи ложки в виде полушарика. Запекать яблочное безе следует в слабо разогретом духовом шкафу.

Пирожное «Безе с фруктовой начинкой»

Состав: ***Тесто:****1 стакан сахарного песка, 6 яичных белков, 2 г ванильного сахара, ½ стакана воды.* ***Начинка:****½ стакана варенья.*

Варить сахар с водой. Одновременно взбить белки в крепкую пену, в конце взбивания добавить ванильный сахар и влить тонкой струйкой в белок сахарный сироп, после чего в течение 1 минуты помешивать ложкой. Чтобы безе при выпечке не затвердело снизу, его надо выпекать на досках, сильно смоченных водой и накрытых бумагой. Массу надо класть на бумагу ложкой так, чтобы образовался красивый гребешок.

Безе сушат в духовке на доске в течение 30–40 минут при температуре 90—100 °С. Когда образуется твердая корочка, безе с помощью ножа удаляют с бумаги и еще немного подсушивают донышко, а затем попарно соединяют фруктовой начинкой.

Безе заварное

Состав: 500 г сахарного песка, 250 г воды, 200 г яичных белков, 200 мл густого вишневого сиропа.

Сварить густой сахарный сироп, слегка остудить и постепенно ввести в него взбитые в пену белки. Массу тщательно размешать.

При помощи ложки сформовать из подготовленной массы продолговатые лепешки, уложить на противень и дать постоять 1–2 часа, после чего поставить в слабо разогретую духовку на 10–15 минут. Готовые лепешки склеить попарно вишневым сиропом.

Пирожное воздушное безе

Состав: 4 белка, 300 г сахарной пудры, ванильный сахар.

Белки свежих яиц тщательно отделить от желтков и охладить. Положить белки в миску и взбивать сначала слабо, а затем все сильнее, пока их объем не увеличится в 3–4 раза. Затем всыпать сахарную пудру, ванильный сахар и продолжать взбивать до образования крепкой пены (объем должен увеличиться в 4–5 раз).

Приготовленную массу шприцевальным мешком или ложкой выложить в виде пирожных различной формы на смазанный жиром лист. Выпекать в легком жару, пока не высохнет.

Пирожные «Меренги»

Состав: ***Тесто:****1 стакан сахара, 4 яичных белка, 1 г ванильного сахара.* ***Крем сливочный:****1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.*

Яичные белки хорошо взбить, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавлять сахарный песок. Полученную массу положить в корнетик и отсадить на противень (можно отсаживать и ложкой), выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки размером с куриное яйцо. Выпекать лепешки в течение 25–30 минут при температуре 110–120 °С. После выпечки и охлаждения склеить лепешки попарно кремом. Меренги можно разнообразить, добавляя к белковой массе ½ стакана рубленых орехов или перемешав ее с 1 ст. ложкой какао-порошка.

Для получения крема охлажденные сливки взбивают веничком до получения густой пены. Не прекращая взбивания, добавляют понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

Палатшинкен

Состав: 150 г муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли, ¼ л молока, немного воды.

Перемешать муку, яйца, сахар, соль, молоко и воду и оставить на 0,5 часа. Из теста сформовать 12 пирожных, так называемых палатшинкен, и запечь на сковороде, Готовые пирожные по желанию украсить мармеладом, сладким творогом, тертыми орехами или какими-либо другими сладостями. Рассчитано на 2–3 порции.

Суфле-панке

Состав: ***Тесто:****100 г сливочного масла, 100 г муки, 100 г сахара, ½ л молока, 6 яиц.* ***Начинка:****1½ стакана варенья или джема.* ***Глазурь:****100 г сахарной пудры, 1 белок.*

Сливочное масло растереть с мукой, подогреть и развести кипящим молоком с сахаром. Когда все это хорошо прокипит, остудить на холоде. Взбить в крутую пену желтки и белки отдельно и все перемешать с остуженной массой. Лист смазать маслом, посыпать мукой. Массу налить на лист, разровнять и поставить в духовку со средним жаром на 10–15 мин. Готовый пласт нарезать одинаковыми квадратиками и, смазав их джемом или вареньем, сложить по два. Белки растереть с сахарной пудрой до густоты и полученной глазурью обмазать квадратики. Можно посыпать рублеными орехами.

Пирожное «Испанский ветерок»

Состав: 3 яичных белка, 200 г сахарной пудры, варенье из красной смородины.

Из яичных белков взбить густую пену, примешать сахар (половину нормы) и снова взбить. Затем добавить остальной сахар и взбивать массу до загустения. На смазанный маслом противень выложить столовой ложкой порции варенья, на каждую порцию – готовую белковую пену. Противень с пирожными поставить в умеренно теплую духовку и выпекать на небольшом огне.

Трубочки с кремом из сливок

Состав: ***Тесто:****500 г муки, 2 яйца, 1 пачка порошка для печенья, щепотка соли, 2 ст. ложки рома, 200 г холодной воды, 300 г сливочного масла.* ***Начинка:****400 г сливок, ½ пакетика ванильного сахара, 150 г сахара.*

Муку, перемешанную с порошком для печенья, яйца, соль, ром, воду вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук и доски. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, положить сверху кусок сливочного масла, сложить тесто и раскатать еще раз в тонкий пласт. Этот процесс повторить 2–3 раза с интервалами в 20 минут. В последний раз раскатать тесто в пласт толщиной 2–3 мм и нарезать полоски шириной 1 см. Полоски навернуть на конусообразные трубочки (примерная длина их – 10 см) так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток. Затем поверхность изделий смазать яйцом.

Трубочки уложить на противень и выпечь до румяного цвета. После этого трубочки-формы удалить, изделия охладить, наполнить пеной и посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления пены: сливки с ванильным сахаром и сахаром-песком взбить в крепкую пену.

Пирожные «Идеал»

Состав: ***Тесто:****¾ стакана муки, 1 стакан очищенного жареного миндаля, ¾ стакана сахара, 12 яичных белков.* ***Начинка:****100 г масла, 1 ст. ложка какао или 50 г шоколада, 4 ст. ложки сгущенного молока.*

Миндаль с половиной порции сахара пропустить 3–4 раза через мясорубку, полученную массу смешать с мукой. Яичный белок хорошо взбить, добавить в конце взбивания остальной сахар и ложкой перемешать с миндалем и мукой. Из полученной массы ложкой сформовать на смазанном маслом и посыпанном мукой противне круглые лепешки. Выпекать 20–25 минут при температуре 150 °С, затем просушить. Лепешки сложить попарно и обрезать неровности, после чего склеить, обмазать кремом и обсыпать крошками от обрезков.

Для приготовления крема масло взбивают добела и постепенно добавляют сгущенное молоко, продолжая взбивать. В готовый крем добавляют какао-порошок или растопленный шоколад, хорошо все перемешивая.

Пирожное медовое

Состав: 450 г пшеничной муки, 7 яиц, 100 г сливочного масла, 300 г меда, соль по вкусу. ***Для обжаривания:****200 г сливочного масла, 100 г свиного жира.*

В пшеничную муку положить сливочное масло, взбитые яйца, соль и мешать до получения однородной массы средней густоты. Тесто раскатать жгутом и разрезать на тонкие (1–1,5 см) кусочки. Жарить в топленом масле с добавлением жира до светло-соломенного цвета. Обжаренные кусочки положить в разогретый на слабом огне мед, осторожно перемешать и выложить на тарелки, смазанные жиром.

Пирожное «Осиное гнездо»

Состав: 250 г муки (желательно высшего сорта), щепотка соли, 100 г сливочного масла или маргарина, 20 г сахарной пудры, 1 яичный желток, 100 мл молока, 10 г дрожжей. ***Ореховая начинка:****1 яичный белок, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 100 г растертых орехов, молотая корица, немного молока.*

Муку просеять, смешать ее с солью, сахарной пудрой, размешать ножом масло или маргарин, добавить яичный желток, дрожжи, которые предварительно распустить в теплом молоке, и замесить крутое тесто. Готовое тесто, пока оно не забродило, раскатать тонким пластом, намазать начинкой, свернуть в рулет, нарезать на ломтики толщиной 1 см, переложить на смазанный маслом противень и оставить в теплом месте на расстойку. Когда тесто поднимется, смазать его взбитым яйцом и выпекать в духовке. Ореховая начинка: яичный белок вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром взбить в густую пену, добавить в нее орехи, корицу, молоко. Массу мешать до загустения.

Пирожное медовое с вареньем к чаю

Состав: 420 г муки, 200 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 15 г пищевой соды, 2 яйцо, 180 г сливочного масла или маргарина, лимонная цедра, 6 ст. ложек меда, любое варенье.

Муку просеять через сито, смешать ее с сахарной пудрой, ванильным сахаром и пищевой содой, добавить яйца, масло или маргарин, измельченную лимонную цедру, мед, тщательно вымесить и оставить на расстойку на 12 часов. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать кружочки. Часть их (половина общего количества) переложить на противень, у остальных фигур наперстком вырезать середину, смазать их яичным желтком и также переложить на противень, выпекать в духовке. Готовые изделия намазать вареньем, соединить кружки с колечками намазанными сторонами.

Пирожные из кукурузной муки по-колумбийски

Состав: 250 г кукурузной и 250 г пшеничной муки, 125 г сливочного масла или маргарина, 125 г свиного жира, 150 г сахара, 2 яйца, фрукты.

Сливочное масло и жир растопить, немного охладить, добавить яйца, сахар, просеянную муку. Тесто хорошо вымесить и оставить на 1 час. Затем сформовать продолговатые (величиной с яйцо) шарики. Положить их на смазанный маслом противень, в середине каждого шарика сделать небольшое углубление. Поместить противень в духовку. Запекать при средней температуре до тех пор, пока они не станут светло-желтыми. Перед подачей на стол украсить засахаренными фруктами, фруктами из компота или варенья или ванильным кремом.

Земляничные или малиновые ломтики со взбитыми сливками

Состав: ***Тесто:****6 яиц, 150 г сахарной пудры, 100 г муки, 50 г крахмала, щепотка соли, ½ ч. ложки цедры лимона.* ***Начинка:****земляника или малина, взбитые сливки, немного мармелада или шоколада.*

Сахарную пудру, желток и цедру лимона осторожно смешать и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме вдвое. Затем сильно взбить белки и смешать с мукой и крахмалом, прибавить соль, а затем осторожно добавить желтки, взбитые с сахаром. Бисквитную массу раскатать на 1–2 листа и запечь на очень слабом огне, после чего листы разрезать на четырехугольники. Взбитые сливки смешать с земляникой или малиной, ломтики бисквита намазать этой массой и покрыть такими же ломтиками. Каждое пирожное смазать мармеладом или посыпать тертым шоколадом.

Пирожные «Индианки»

Состав: 150 г меда, 200 г муки, 100 г сахарной пудры, 5 яиц, немного корицы и аниса.

Мед смешиваем с желтками и сахаром до получения пены. Отдельно взбиваем белки до получения крепкой пены. Смешиваем муку с пряностями и постепенно примешиваем ее поочередно с белковой пеной к смеси из меда; смешиваем до получения однородной массы. Раскладываем на противне на некотором расстоянии по столовой ложке массы. Выпекаем на среднем огне до золотистого цвета. После того как пирожные остыли, наполняем их сливками или ванильным кремом.

Способ наполнения: пирожные разрезаем горизонтально. Основу выскабливаем, заполняем кремом, сверху кладем вырезанную крышечку. Крема кладем побольше, чтобы крышечка была на некотором расстоянии от основания. Даем постоять на холоде.

Птифуры шоколадные

Состав: 5 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, 50 г крупно порубленных орехов, 50 г тертого шоколада, ½ ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара.

Хорошо растереть желтки с сахаром, прибавить уксус, положить на желтки муку, смешанную с орехами, натертый на терке шоколад и взбитые в крутую пену белки. Осторожно вымешать тесто, сложить его в кондитерский мешочек и выжать на смазанный маслом лист небольшие лепешки. Сверху посыпать сахарным песком и испечь в духовке со средним жаром в течение 15–20 минут. Готовое печенье снять с листа, остудить и склеить попарно шоколадом нижней стороной. Для этого разогреть на паровой бане 100 г шоколада, растереть его с 10 г сливочного масла, добавив ванилин по вкусу.

Птифуры с кофейным кремом

Состав: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 3 желтка. ***Крем:****¾ стакана сахара, ¼ стакана ликера или водки, 150 г сливочного масла, 2–3 яйца, 2 ст. ложки растворимого кофе, ванилин.*

Приготовить тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать кружки диаметром 3 см, разложить на смоченном водой листе и поставить в горячую духовку на 8—10 минут. Когда печенье станет светло-золотистым, снять его широким ножом и охладить. Половину кружков по краям украсить кремом из тонкой трубочки, положить сверху кружки без крема и слегка прижать их, чтобы был виден крем. Верх птифуров посыпать сахарной пудрой, а посередине украсить кремом из кондитерского мешочка. **Крем**: растереть сахар с маслом, постепенно добавляя яйца, прибавить ликер или водку, растворимый кофе, ванилин (по вкусу). Хорошо перемешать.

Птифуры «Трубочки с кремом»

Состав: 4 ст. ложки муки, ½ стакана сахара, 2 яйца, ¼ стакана сливок, ½ стакана очищенных грецких или лесных орехов. ***Крем:****2 яичных белка, 2 ст. ложки ликера, ¾ стакана сахара, 100 г сливочного масла.*

Взбить сахар с 1 яйцом и 1 белком, всыпать муку, хорошо перемешать и разбавить сливками или молоком. На холодные, хорошо смазанные маслом листы налить тесто и, размазывая ложкой, сделать маленькие тонкие кружки, каждый посыпать мелко нарубленными орехами. Поставить в жаркую духовку на 2–3 минуты. Снять лепешки ножом и горячими свернуть трубочкой (посыпанной поверхностью наружу). Если остывшие лепешки будут ломаться, поставить их снова в духовку, подогреть на небольшом огне и, не вынимая лист из шкафа, свернуть размягченные лепешки. Остывшие трубочки наполнить кремом из кондитерского мешочка. **Крем**: смешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и взбить до образования пышной массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить до температуры парного молока. Соединить с растертым до консистенции сметаны маслом, добавляя его по чайной ложке. Влить ликер, перемешать и остудить.

Птифуры в сиропе

Состав: ***Тесто:****¾ чашки сахарного песка, 3 яйца, 1 чашка муки, 1½ ч. ложки пекарского порошка, ¼ ч. ложки соли, ½ ч. ложки корицы, ¼ чашки молока, 1 ч. ложка апельсиновой цедры, 1 чашка рубленых грецких орехов.* ***Сироп:****1 чашка меда, ½ чашки воды, ¼ чашки сахарного песка, лимонный сок.*

Растираем сливочное масло с сахаром, добавляем яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая. Соединяем с мукой, пекарским порошком, солью и корицей. Заливаем молоко и добавляем апельсиновую цедру. Хорошо взбиваем и всыпаем орехи. Заливаем массу в смазанный маслом противень и выпекаем примерно 30 минут. Отдельно варим мед, воду и сахар, в течение 5 минут вливаем лимонный сок и кипятим еще 2 минуты. Охлаждаем сироп и заливаем им пирожное, которое ставим на холод. Разрезаем на квадратики.

Песочное пирожное с фруктовой начинкой

Состав: ***Тесто:****100 г муки, 40 г масла сливочного, 30 г сахара, ½ яйца, ванилин, 5 г муки для подпыла.* ***Начинка:****яблочная или абрикосовая.*

Масло сливочное и сахар перемешать до исчезновения комков, добавить ванилин и постепенно яйца. В образовавшуюся массу положить просеянную муку и все это замесить до получения однородного теста. Затем охладить его, чтобы оно стало рассыпчатым, и протереть сквозь сито. Крошки теста насыпать сплошным пластом на смазанный маслом противень, поверх крошек положить слой фруктовой начинки, а на нее опять слой теста из крошек. Выпекать в горячей духовке, после чего охладить, разрезать на квадратные кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Пирожные песочные «Кольца с миндалем»

Состав: ***Тесто:****2 стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо.* ***Начинка:****½ стакана миндаля, мелко нарубленного, 2 ст. ложки песка, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7–8 мм, круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посредине сделать отверстия. Поверхность смазать яйцом (желтком) и посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром. Выпекать пирожные 15–20 минут при температуре 240–250 °С.

Пирожные «Полумесяцы с масляным кремом»

Состав: ***Тесто:****1 стакан муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо.* ***Крем масляный:****100 г масла, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6–7 мм и полукруглой выемкой вырезать лепешки в виде полумесяца. Затем положить на сухой противень и выпекать 12–15 минут при температуре 230–250 °С. Выпеченные и охлажденные лепешки склеить попарно кремом. Поверхность их обсыпать сахарной пудрой.

Полупесочные пирожные на растительном масле с сахаром

Состав: 500 г муки, 2 ч. ложки с верхом разрыхлителя (соды), 150 г сахарной пудры, 5 ст. ложек растительного масла, 2 яйца, соль, ванилин или корица, сметана или простокваша, жир (для смазывания пирожных), сахарный песок или мак с сахаром (для посыпания).

Муку просеять с разрыхлителем на доску, размешать с сахаром, сделать углубление, влить в него масло, вбить яйцо, добавить щепотку соли, ванилин или корицу и 6–7 ст. ложек сметаны (можно пополам с простоквашей). Все перемешать. Сметаны или простокваши добавить столько, чтобы все составные части соединились в однородную массу. Если тесто недостаточно однородно и разделяется, следует добавить еще простокваши или молока. Вымешанное тесто положить на 30 минут в холодное место, а затем раскатать и вырезать разными формочками пирожные. Положить их на смазанный жиром противень, сверху смазать яйцом и посыпать сахарным песком с маком. Выпекать в разогретой духовке до светло-золотистого цвета.

Если вы хотите испечь пирожные с мармеладом или творожной массой, то нужно испечь одинаковые круглые пирожные, а потом слепить их по два, намазав нижнее, предположим, мармеладом, и сверху посыпать сахаром с ванилином или пудрой.

Пирожные на растительном масле легки в приготовлении и дешевы, поэтому именно с них можно начинать учиться печь. Пирожные начинают выпекать при температуре 150 ˚С, а потом повышают ее до 200 ˚С.

Время выпечки – около 15 минут.

Пирожное апельсиновое

Состав: 5 яиц, 150 г сахарной пудры, сок и цедра ½ апельсина, 140 г муки (желательно высшего сорта), варенье из смородины. ***Апельсиновая помада:****260 г сахарной пудры, 2 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки апельсинового сока, 1 ч. ложка растительного масла.*

Яичные желтки вместе с сахаром, апельсиновым соком и измельченной цедрой растереть в пену, слегка примешать густую пену, взбитую из яичных белков, и муку. Тесто выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпекать в духовке. Готовый, еще теплый корж разрезать на фигуры круглой формой, охладить, намазать вареньем и соединить намазанными сторонами. Сверху пирожные глазировать апельсиновой помадой, украсить апельсиновой цедрой, нарезанной в виде полумесяцев, и сложить в картонные коробки. **Апельсиновая помада**: сахар залить горячей водой, апельсиновым соком, добавить растительное масло, массу взбивать до загустения.

Пирожное кофейное с изюмом

Состав: 2 ч. чашки растворимого черного кофе, 2 ч. чашки сахара, 2 ч. ложки тертого шоколада, 1 чашка мелко нарезанного изюма, ½ чашки сливочного масла, ½ пакетика ванилина, 2 яйца, 2 кофейные чашки муки, ½ ч. ложки пищевой соды, ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка корицы, ¼ ч. ложки мускатного ореха или имбиря.

Кофе с сахаром (1 ст. ложка), шоколадом и изюмом довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 минут, после чего остудить. Растереть сливочное масло, постепенно добавляя в него при непрерывном помешивании сахар, ванилин, соду, яйца и другие пряности, смешанные с мукой и просеянные сквозь сито. Соединить смесь с кофейной массой, перемешать и выложить на противень в виде прямоугольника размером 25х5 см, смазать его сливочным маслом и выпекать на умеренном огне около часа. Пирожные нарезать кубиками и, не давая остыть, посыпать сверху сахаром.

Пирожное к кофе

Состав: 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 300 г муки, немного орехов.

Сливочное масло растопить, затем растереть добела с сахаром, ввести яйца, всыпать муку. Все размешать, сформовать маленькие круглые булочки, положить их на смазанный маслом противень, посыпать сверху рублеными орехами и поставить в печь или духовку.

Пирожное круглое с вареньем

Состав: 400 г муки, 100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г животного жира, 2 яйца, варенье из смородины.

Муку просеять через сито, смешать с сахаром, добавить масло или маргарин, животный жир, яйца и замесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой доске, круглой формочкой нарезать из теста кружки, переложить их на противень и выпекать в духовке. Готовые изделия намазать вареньем из смородины и соединить намазанными сторонами.

Пирожное лимонное с вареньем

Состав: 500 г муки, 130 г сахарной пудры, 370 г сливочного масла или маргарина, 3 яичных желтка, сок и цедра 2 лимонов, варенье из смородины.

Из муки, сахара, масла или маргарина, яичных желтков, лимонного сока и измельченной лимонной цедры замесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать круглой формой кружки, переложить их на слегка смазанный маслом противень и выпекать в духовке. Готовые изделия намазать вареньем, соединить намазанными сторонами, сверху пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожное на скорую руку

Состав: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, цедра 2 лимонов, 50 г молока, орехи, 1 желток для смазки.

Все компоненты хорошо растереть, сделать лепешки толщиной в палец, выложить на бумагу, смазанную маслом, сверху смазать желтком, посыпать орехами и испечь.

Пирожное «Мокко»

Состав: 500 г муки, 7 г пищевой соды, 170 г сахарной пудры, 1 ч. ложка молотого натурального черного кофе, 1 яичный желток, 1 яйцо, 200 г сливочного масла или маргарина. ***Начинка:****130 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 0,125 л настоя крепкого натурального черного кофе, 1 ст. ложка муки (желательно высшего сорта).* ***Кофейная помада:****200 г сахарной пудры, 2 ст. ложки настоя горячего натурального черного кофе, 1 ч. ложка растительного масла.*

Муку просеять через сито, смешать с пищевой содой и сахаром, добавить молотый натуральный черный кофе, яичный желток, яйцо, масло или маргарин, замесить тесто и оставить на 1 час. Затем готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,5 см и нарезать из теста формой кружки, переложить их на противень и выпекать в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать начинкой, соединить намазанными сторонами. Сверху пирожные глазировать кофейной помадой. **Начинка**: в охлажденный настой натурального черного кофе замешать муку и варить до загустения, масло растереть с сахаром и примешать в охлажденную массу. **Кофейная помада:**сахар залить горячим настоем черного натурального кофе, добавить растительное масло и взбивать до загустения.

Пирожное нарезное

Состав: 2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, ¾ стакана сахара, 2 яйца, ¼ порошка ванилина или цедра ½ лимона, 100 г орехов или миндаля, повидло или джем, помадка.

Выпечь два коржа из песочного теста. Один смазать повидлом или джемом, положить на него второй, сверху покрыть любой помадкой и нарезать на прямоугольные пирожные. Можно эти же пирожные сделать сразу из приготовленного песочного теста. Для этого раскатать его пластом 3–4 мм, формочкой вырезать кольца или другие фигурки, смазать яйцом, посыпать сахаром, орехами или рубленым миндалем и выпекать при температуре 250–280 °С.

Пирожное «Риго Янчи»

Состав: ***Тесто:****100 г масла, 30 г сахарной пудры, 4 яйца, 50 г сахарной пудры, 80 г муки, 20 г какао-порошка, 5 г муки для посыпки.* ***Начинка:****100 г шоколада, 600 г сливок, 30 г абрикосового повидла, 150 г шоколадной глазури.*

Масло тщательно взбить с сахарной пудрой и желтками. Белки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену и примешать к желткам, добавить муку и какао-порошок, все хорошо перемешать. Полученную массу равномерно разложить слоем в 1,5 см на железный лист, покрытый пергаментной бумагой, и испечь в духовке при температуре 200–220 °С. Готовое тесто припудрить мукой, перевернуть на блюдо, снять бумагу и дать ему остыть. Пока тесто остывает, в посуде, помещенной в кастрюлю с горячей водой, растопить куски шоколада. Сливки взбить с сахарной пудрой. К растопленному шоколаду добавить сначала немного взбитых сливок и быстро размешать до однородной массы, добавить остальные сливки. Тесто разделить на две одинаковые части, одну часть покрыть тонким слоем повидла, полить шоколадной глазурью и, когда остынет, нарезать на куски размером 5х5 см. На другую половину теста выложить толстым слоем взбитые сливки с шоколадом, сверху вплотную друг к другу разложить квадраты с глазурью и поставить пирожное в холодильник. Когда оно хорошо остынет, нарезать сухим теплым ножом на квадратные пирожные по 5х5 см.

Пирожное «Картошка печеная»

Состав: 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, лимонная цедра, 160 г муки, какао-порошок. ***Начинка из белковой пены:****3 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 30 г шоколада, 100 г растертых орехов.* ***Миндальное тесто:****200 г очищенного растертого миндаля, 1 яйцо, 200 г сахарной пудры.*

Яичные желтки, сахарную пудру, ванильный сахар и измельченную лимонную цедру растереть в пену. Из яичных белков взбить густую пену, в нее замешать муку и соединить с желтковой массой. Тесто выложить в смазанные маслом и обсыпанные мукой формочки для кексов, заполняя их тестом на ⅔, и выпекать в умеренно теплой духовке. Готовые и охлажденные изделия разрезать пополам поперек, намазать внутренние стороны начинкой, обе половинки соединить так, чтобы изделие приняло форму картофелины. «Картофелины» обмазать миндальным тестом, обвалять в какао-порошке, сверху надрезать, придав им вид печеного картофеля, и переложить в бумажные пакетики. Белковая начинка: из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахар и снова взбивать до загустения. Затем примешать тертый шоколад. **Миндальное тесто**: растертый миндаль, яйцо, сахар раскатать скалкой на посыпанной сахарной пудрой разделочной доске, затем тесто нарезать на квадраты (количество их должно соответствовать числу готовых «картофелин»).

Пирожное картофельное

Состав: 10 крупных картофелин, 300 г сливочного масла, 8 яиц, 3 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки пекарского порошка.

Картофель испечь (а не отварить, чтобы пюре было совершенно сухое), тщательно растереть с растопленным горячим маслом, стараясь не давать остыть всей массе, а затем добавить постепенно по одному 4 взбитых яйца, не переставая растирать их. Отдельно растереть добела 4 желтка с сахаром, соединить с картофельной массой. Оставшиеся белки взбить в твердую пену, соединить с картофельно-яичной смесью, пекарским порошком, взбивая ее как можно пышнее, и запечь в духовке. После выпечки разрезать на пирожные и украсить.

Кексы с персиками

Состав: ***Тесто:****100 г муки, 200 г сливочного масла, 40 мл молока, 80 г картофельного крахмала, ½ чайной ложки питьевой соды, 200 г сахара, желтки от 4 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.* ***Украшение:****10 половинок консервированных персиков.* ***Смазка формы: растительное масло.***

Разотрите масло с сахаром, затем, взбивая полученную массу, введите в нее по одному желтки. Влейте молоко, добавьте соду, затем всыпьте муку, картофельный крахмал, ванильный сахар и вымесите тесто. С помощью мягкой кисточки смажьте поставленные на противень формочки для кекса растительным маслом. Выложите тесто, заполнив формочки на ¾ их высоты. Украсьте каждый кекс половинкой консервированного персика и поставьте противень с изделиями в духовку. Выпекайте кексы при температуре 180–200 °С в течение 15–20 минут.

Пирожные шоколадные с вареньем, глазированные шоколадной помадой

Состав: 210 г муки, 20 г какао-порошка, 70 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, щепотка молотой корицы, 40 г растертых орехов, лимонная цедра, 140 г сливочного масла или маргарина, варенье из смородины. ***Шоколадная помада:****150 г сахарной пудры, 5 ст. ложек воды, 100 г шоколада, 30 г масла.*

Муку просеять через сито, смешать ее с какао-порошком, сахарной пудрой, ванильным сахаром и корицей, добавить в нее орехи, измельченную лимонную цедру, тертое масло (или маргарин) и замесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой доске, нарезать из теста формой кружочки, переложить их на противень и выпекать в теплой духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать вареньем и соединить намазанными сторонами. Сверху пирожные глазировать шоколадной помадой.

Пирожные шоколадные с ореховой начинкой

Состав: 350 г муки, 25 г какао-порошка, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, немного молотой корицы, лимонная цедра, 210 г сливочного масла или маргарина. ***Начинка:****120 г сахарной пудры, 3 яичных желтка, 30 г ванильного сахара, немного рома, 120 г растертых орехов.* ***Шоколадная помада:****200 г сахарной пудры, 0,1 л воды, 100 г шоколада.*

Муку просеять, смешать ее с какао-порошком, сахарной пудрой, ванильным сахаром и корицей, добавить измельченную лимонную цедру, тертое масло (или маргарин) и замесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать формой кружочки, переложить их на противень и выпекать в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать вареньем и соединить намазанной стороной. Сверху пирожные глазировать шоколадной помадой и украсить миндалем (половинками). **Начинка:**сахар растереть с яичными желтками в пену, добавить в нее ванильный сахар, ром, растертые орехи, массу тщательно перемешать. **Шоколадная помада:**сахар залить водой, добавить шоколад и, постоянно помешивая, варить до загустения.

Пирожные «Шоколадные шары»

Состав: 1 стакан муки, 6 желтков, 8 яичных белков, 7 ч. ложек сахара. ***Крем:****½ стакана коньяка, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ст. ложка какао, 1 пакетик ванилина, 1 стакан вишен.* ***Глазурь:****100 г сливочного масла, ½ стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки картофельной муки, ванилин; ½ стакана сахара для вишни.*

Взбить белки в крутую пену, всыпать 4 ч. ложки сахара, перемешать и добавить желтки, остальной сахар и муку. С помощью кондитерского мешочка выложить на смазанный маслом лист шарообразные лепешки. Испечь в духовке. Затем охладить, разрезать пополам, вынуть ножом весь мякиш. Полости слегка смазать кремом, затем заполнить мякишем, перемешанным с ⅔ всего количества крема и 1 ст. ложкой коньяка. В середину бисквитной массы положить по несколько вишен, вынутых из коньяка, а сверху замазать оставшимся кремом. Слепить по 2 половинки, чтобы получились шары, и поставить на несколько часов в холодильник. Затем обмазать сверху шоколадной глазурью и дать ей засохнуть. **Глазурь:**масло разогреть и смешать с сахарной пудрой и ванилином, добавить какао, разведенное молоком. Вскипятить, всыпать муку и хорошо размешать. Снять массу с огня. **Крем:**масло растереть с сахаром, постепенно вводя яйца, ванилин, какао и 2 ст. ложки коньяка. Свежие, консервированные или вынутые из наливки вишни (за сутки до приготовления) очистить от косточек, засыпать ½ стакана сахара и залить коньяком (ложку коньяка).

Пирожные песочные «Полоски со сливочным кремом»

Состав: ***Тесто:****1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо.* ***Крем:****1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.* ***Начинка:****½ стакана джема или повидла.*

Приготовить песочное тесто. Выпечь два пласта, склеить их в теплом виде джемом или повидлом. После остывания покрыть верхний пласт ровным слоем крема и поставить на час в прохладное место. Затем, опуская нож в горячую воду, нарезать подготовленные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные.

Для приготовления сливочного крема охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду и взбивать веничком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

Пирожные песочные «Полоски с белковым кремом»

Состав: ***Тесто:****1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо.* ***Крем:****2 яичных белка, 6 ложек сахарной пудры, 5 капель разведенной лимонной кислоты.* ***Начинка:****½ стакана джема, повидла или густого варенья.*

Приготовить песочное тесто. Выпечь два пласта, склеить их в теплом состоянии джемом, смазать поверхность тонким слоем крема. Разрезать склеенные пласты на прямоугольные или квадратные пирожные, разложить на противне так, чтобы они не касались один другого.

Уложить на каждое пирожное крем ложкой и посыпать сахарной пудрой. Поставить противень в горячую духовку на несколько секунд, пока крем не станет светло-коричневым с румяным оттенком.

Для приготовления белкового крема влить в кастрюлю белки, поставить ее в холодную воду или на лед и взбивать металлическим веничком в течение 10–15 минут до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, постепенно небольшими порциями добавлять во взбитые белки сахарную пудру (⅓ порции) и продолжать взбивать еще 2–3 минуты. Затем вынуть веничек, добавить остатки сахарной пудры, лимонную кислоту и быстро перемешать крем.

Пирожные песочные «Полоски с масляным кремом»

Состав: ***Тесто:****1½ стакана муки, ⅓ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо.* ***Крем:****100 г масла сливочного, 3 ст. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки воды.*

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в два прямоугольных пласта одинакового размера толщиной 4–5 мм. Пласты с помощью скалки переложить на противень и выпекать 10–15 минут при температуре 230–250 °С. Когда пласты остынут, на поверхность одного из них нанести половину приготовленного крема; затем осторожно накрыть охлажденным вторым пластом, смазать его тонким слоем крема, сделать на поверхности крема прямые или волнистые линии, разрезать склеенные пласты на 10 пирожных и поверхность каждого из них украсить с помощью корнетика кремом.

Для приготовления масляного крема всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры.

Взбить масло, разогрев его предварительно до консистенции густой сметаны, до получения белой пышной массы. Во время взбивания постепенно небольшими порциями вливать охлажденный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

Наполеоны песочные десертные

Состав: ***Тесто:****500 г муки, 250 г жира (150 г масла и 100 г смальца), 1 ст. ложка подсолнечного масла, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 желтка, 2–3 ст. ложки густой сметаны, соль.* ***Начинка:****сливовый, абрикосовый или смешанный мармелад либо густой джем, сахарная пудра (для посыпания).*

Замесить тесто как для песочных пирожных и дать ему застыть. На разделочной доске, посыпанной мукой, раскатать пласт толщиной около 8 мм, по величине соответствующий противню, и перенести на противень. Выровнять руками и долепить недостающие части теста так, чтобы все дно противня было покрыто тестом. Перед выпечкой нарезать пласт на полосы шириной около 5 см и выпекать в хорошо нагретой духовке до золотистого цвета. После остывания снять полоски теста длинным ножом, положить на чистую разделочную доску, смазать каждую вторую полоску мармеладом и слепить по две. Верх слепленных полосок также смазать мармеладом и посыпать крошками теста и сахарной пудрой, чтобы мармелада не было видно. Нарезать тесто на прямоугольные пирожные шириной около 3–4 см.

Пирожные «Кружочки с черешней»

Состав: 280 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, 60 г растертых орехов, сок и цедра ½ лимона, 1 ст. ложка рома, черешни, яичный желток для смазки.

Просеянную муку размешать ножом с маслом или маргарином, добавить в массу сахар, орехи, лимонный сок, измельченную лимонную цедру, ром и замесить тесто. Раскатать его, нарезать из теста формой кружочки. На середину одного кружочка положить три черешни, закрыть другим кружочком. Сложенные таким образом кружочки переложить на противень, сверху смазать яичным желтком и выпекать в духовке. Готовые и охлажденные пирожные посыпать сахарной пудрой.

Пирожные ореховые с вареньем, глазированные помадой из какао

Состав: 250 г муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 250 г сахарной пудры, 250 г растертых орехов, 2 яичных желтка, варенье из смородины. ***Помада:****100 г сахарной пудры, 100 г маргарина, 20 г какао-порошка, 1 ст. ложка молока.*

В муке размешать ножом масло или маргарин, добавить сахар, орехи, яичные желтки и вымесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой доске, нарезать из теста круглой формой кружочки, переложить их на противень и выпекать в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать вареньем и соединить намазанными сторонами. Сверху пирожные глазировать помадой. Помада из какао: в кастрюлю положить сахар, маргарин, какао-порошок, молоко и над паром, постоянно помешивая, варить до загустения.

Пирожные ореховые с шоколадным кремом

Состав: ¼ стакана картофельной муки, 8 яиц, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 ¼ стакана сахара, ½ ст. ложки лимонного сока или 6 %-ного уксуса. ***Шоколадный крем****: 400 г сливочного масла, 2 ст. ложки рома, 2 ½ ст. ложки какао, 2 стакана сахара, 5 ст. ложек молока, 4 яйца, 1 пакетик ванилина.*

Орехи пропустить через мясорубку и смешать с картофельной мукой. Желтки растереть с сахаром добела, добавить лимонный сок или уксус. Белки взбить. Растертые желтки соединить со смесью орехов и картофельной муки, взбитыми белками и перемешать. Тесто выложить на прямоугольный противень с высокими бортами, смазанный маслом и густо посыпанный мукой. Испечь в духовке со средним жаром. Бисквит выложить на доску, охладить и разрезать на 2 пласта. Смазать нижний пласт ⅓ всего крема, накрыть верхним пластом и разрезать на одинаковые пирожные. Каждое пирожное смазать сверху и с боков кремом, положить посередине половинку ореха, вокруг которой с помощью кондитерского мешочка сделать веночек. Бока пирожных обсыпать бисквитными крошками. **Крем:**какао смешать с 2 ст. ложками сахара, залить горячим молоком и на небольшом огне варить до его растворения. Масло растереть с остальным сахаром и ванилином, постепенно добавляя яйца. Когда сахар разотрется, положить в крем охлажденную массу из какао и влить ром.

Пирожное пестрое

Состав: 250 г масла, 4 яйца, 200 г сахарной пудры, 500 г муки, 1 пакетик разрыхляющего порошка, 50 г коринки (сорт изюма) или сушеной черники, 100 г орехов, 1 пакетик ванильного сахара.

Масло растереть добела. Отдельно растереть желтки с сахарной пудрой, добавить их в масло, одновременно всыпать муку с разрыхлителем и ванильным сахаром и замесить тесто. Поставить на пару часов в холодное место, чтобы тесто застыло. Затем на ладони раскатать шарики величиной с грецкий орех и положить их на лист. Класть следует редко, чтобы при выпечке они не слиплись. Сверху смазать яйцом и посыпать порубленными орехами и черникой. Выпекать в хорошем жару 10–15 минут.

Пирожные с ореховой начинкой, глазированные помадой из какао

Состав: 300 г муки, щепотка соли, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо. ***Начинка:****60 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 2 ст. ложки воды, 100 г растертых орехов, 2 ст. ложки рома, варенье.* ***Помада:****100 г сахарной пудры, 100 мл воды, 20 г какао-порошка, 60 г сливочного масла.*

Муку просеять, смешать с солью, сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить масло или маргарин, яйцо и замесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой доске, нарезать из теста формой кружочки, переложить их на противень и выпекать в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать начинкой, соединить намазанными сторонами. Сверху пирожные глазировать помадой и украсить орехами. **Начинка:**сахарную пудру вместе с ванильным сахаром залить водой, поставить на огонь и довести до кипения, затем добавить орехи и перемешать. В охлажденную массу добавить ром. **Помада:**сахар залить водой и варить до образования густого сиропа. Какао-порошок растереть с маслом и примешать в горячий сироп.

Пирожное «Пальмира»

Состав: 2 стакана муки, 1 стакан воды, ¼ ч. ложки соли, 8 капель лимонной кислоты, 200–300 г масла или маргарина, 1 стакан сахара.

Приготовить пресное слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм и шириной 25 см. Поверхность пласта равномерно посыпать сахаром, свернуть пласт в рулет с обеих сторон до середины, наложить две свернутые части рулета одну на другую (не разрывая пласта в месте перегиба) и слегка прижать сверху так, чтобы образовавшийся двойной рулет стал плоским. Поместить рулет на 1 час в холодильник, после чего разрезать на отдельные кусочки-пирожные, уложить их на противень подальше один от другого, слегка раздвинув при этом концы, и выпекать 15–20 минут при температуре 220–230 °С.

Можно приготовить пирожные более плоскими. Для этого надо слегка раскатать скалкой куски рулета на столе в слое сахара.

Рожки из рубленого слоеного теста

Состав: ***Тесто:****350 г муки, 200 г масла, 2 ст. ложки воды, 1 яйцо, 2 г соли.* ***Яблочный крем:****200 г пюре из печеных яблок, 2 белка, ваниль, арак, 100 г сахара.*

Приготовить слоеное рубленое тесто. В последний раз раскатать его в пласт толщиной 3 мм. Пласт разрезать на полоски шириной 3 см, длиной 15 см и накрутить их на бумажные (из твердой бумаги) или специальные конусообразные металлические трубочки, смазанные жиром и обсыпанные сухарями. Поверхность теста смазать яйцом. Трубочки поставить или уложить на лист так, чтобы они не касались друг друга, и выпекать в хорошем жару 15–20 минут.

Выпеченные и немного остывшие рожки снять с трубочек. Когда они совершенно остынут, начинить их яблочным или сливочным кремом.

Пирожные слоеные «Полоски со сливочным или сметанным кремом»

Состав: ***Тесто:****1 стакан муки, 200–300 г масла или маргарина, 2 яйца, ¼ ч. ложки соли, 2 ст. ложки молока или воды.* ***Крем:****½ стакана сливок или сметаны, ½ стакана джема, повидла или варенья, ½ стакана миндаля или других мелко нарубленных орехов.*

Приготовить скороспелое слоеное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5–7 мм и выпечь. Охлажденный пласт покрыть слоем джема.

Если крем приготовлен с желатином, наложить поверх джема слой крема и обсыпать рубленой посыпкой. Поставить пласт в прохладное место и примерно через 1 час нарезать на прямоугольные пирожные.

Если крем приготовлен без желатина, нарезать покрытый джемом пласт на пирожные, после чего отсадить из корнетика на каждое пирожное крем узорами или уложить его ложкой, а затем обсыпать пирожные орехами.

Пирожное «Морское»

Состав: ***Тесто:****200 г муки, 7 яиц, 250 г сахарного песка.* ***Крем:****4 белка, 200 г сахарной пудры, ½ пакетика ванилина, 1 ст. ложка какао.* ***Украшение:****60 г растопленного шоколада.*

Из предложенных продуктов приготовьте бисквитное тесто, выложите на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень и поместите в разогретый духовой шкаф. Выпекайте при температуре 180 °С в течение 20–25 минут. Готовый бисквит снимите с противня, остудите, после чего разрежьте на 10 равных частей прямоугольной формы.

Приготовьте начинку: сахарную пудру смешайте с какао, добавьте теплое молоко и поместите емкость со смесью на огонь. При помешивании доведите массу до кипения, снимите с огня, всыпьте в нее панировочные сухари, положите размягченное сливочное масло, ванилин и все быстро перемешайте.

Готовую начинку нанесите на бисквит и выложите сверху достаточно большой слой крема, приготовленного путем взбивания белков с сахарной пудрой и ванилином. Приготовленные пирожные поставьте на несколько минут в прохладное место, дав возможность крему застыть, после чего нанесите на крем слой растопленного шоколада.

Пирожные из слоеного теста с яблоками

Приготовить слоеное тесто. Раскатать в пласт толщиной 5 мм, нарезать квадраты 10х10 см. На середину уложить половину яблока и ½ чайной ложки густого повидла или варенья. Четыре угла соединить в центре точно над яблоком так, чтобы яблоко было прикрыто. Смазать яйцом. Выпекать 20–30 минут при температуре 250 °С. Когда изделие приобретет светло-коричневый оттенок, вынуть его. Обильно посыпать сахарной пудрой.

Пирожные С клубникой

Состав: ***Тесто:****150 г муки, 150 г сахара, 6 яиц, 50 г какао-порошка.* ***Крем:****200 мл сливок, 60 г сахара, 10 г желатина, 150 г протертой клубники.* ***Украшение:****кремовые цветы.* ***Смазка и посыпка форм:****масло и панировочные сухари.*

Яйца взбейте с сахаром, добавьте в полученную смесь просеянную муку, какао-порошок и перемешайте до получения однородной массы. Бисквитное тесто выложите в квадратную форму, смазанную тонким слоем масла и посыпанную панировочными сухарями, и поместите в разогретую до 200–220 °C духовку на 25–35 минут. Готовый бисквит охладите.

Приготовьте крем: взбейте яйца со сливками и сахаром, добавьте в полученную массу предварительно разведенный в теплой воде желатин и хорошо перемешайте. Разделите крем на две части, в одну из них добавьте протертую клубнику и взбейте еще раз.

Бисквит разрежьте вдоль на две части. Одну из них намажьте сливками с клубникой и накройте сверху второй половинкой. Обмажьте кремом всю верхнюю часть и боковые поверхности изделия.

Острым ножом аккуратно разрежьте приготовленный бисквит на шесть равных прямоугольных частей.

С помощью специального кондитерского мешочка или шприца отсадите на поверхность каждого пирожного кремовые листики и бутончики роз.

Пирожные с яблоками

Состав: 250 г муки, 225 г масла, 1 яйцо, 2 сырых желтка, 100 г сметаны, 600 г яблок, 60 г сахарной пудры, ванилин, 150 г джема.

Муку просеять, порубить масло вместе с мукой, добавить яйцо, желтки, сметану, замесить тесто. Положить его в миску, посыпать мукой, поставить на 12 часов в прохладное место. Яблоки вымыть, разрезать на половинки, вынув сердцевину. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать квадратами со стороной 10 см. На середину их положить половинки яблок, добавив в сердцевину джем. Углами квадратов осторожно прикрыть яблоки, поставить в горячую духовку и выпекать 20–30 минут до светло-золотистого цвета. Готовые горячие пирожные обсыпать сахарной пудрой с ванилином.

Пирожное из яичных желтков со взбитыми сливками и вареньем

Состав: 4 яичных желтка, 160 г сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока, варенье из смородины или свежие фрукты, взбитые сливки.

Яичные желтки вместе с лимонным соком растереть с сахаром в пену. Небольшие формы для торта, смазанные маслом и обсыпанные мукой, заполнить на ⅔ готовым тестом и выпекать в умеренно разогретой духовке. Пирожные во время выпечки поднимутся, внутри станут полыми. Готовые пирожные выложить из форм, надрезать с боковой стороны и кондитерским шприцем (или ложкой) заполнить охлажденными взбитыми сливками. Сверху пирожные украсить взбитыми сливками и вареньем или фруктами.

Пирожные «Нарочанские»

Состав: 600 г муки, 400 г масла, 1 яйцо, 1 стакан воды, ¼ ч. ложки соли и лимонной кислоты, 1 яйцо для смазки. ***Лимонный крем:****сок 2 лимонов, 4 ч. ложки муки, ½ стакана сахара, 1 л молока, 3 яичных белка.*

Приготовить слоеное тесто: в просеянную муку положить кусочками масло или маргарин, перемешать и мелко порубить ножом. Затем сделать углубление и влить подсоленную воду, добавить яйцо и лимонную кислоту, замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и оставить в холодном месте на 40 мин. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, формочкой вырезать звездочки (или кружочки стаканом). Половину их уложить на слегка смоченный водой противень, а у остальных рюмочкой вырезать середину. Полученными звездочками, у которых отсутствует середина, накрыть ранее уложенные на противень звездочки так, чтобы совпали их углы. Звездочки и вырезанные серединки уложить отдельно на противень, смазать яйцом, посыпать сахарным песком и выпекать 15 минут при температуре 250 °С. Пирожные охладить, наполнить в них углубление кремом, сверху положить выпеченные отдельно серединки из звездочек. **Крем:**лимонный сок, муку и сахар хорошо размешать в холодном молоке, сварить из этой массы на умеренном огне густой крем, непрерывно помешивая. Снять с огня и осторожно добавить взбитые белки.

Пирожные «Краковские»

Состав: ***Тесто:****1 стакан муки, ¼ стакана сахара, 100 г масла или маргарина, 1 яйцо.* ***Начинка:****5 яичных белков, 1 стакан сахара, ½ стакана миндаля, 2 ст. ложки муки.*

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, положить его на сухой противень, наколоть и выпекать 10 минут при температуре 230–240 °С до полуготовности.

В кастрюлю положить яичные белки, взбить в течение 1–2 минут, добавить сахар, рубленый миндаль и, помешивая лопаточкой, нагреть массу до 60 °С. Затем перемешать массу с мукой, вылить на полуиспеченный пласт, разровнять ножом по поверхности, дать около 1 часа постоять, пока на поверхности массы не появится хрупкая корочка. Разрезать пласт на прямоугольники, разложить их на противне так, чтобы они отстояли друг от друга на 3–4 см. После 15—20-минутной выпечки при температуре 180–200 °С пирожные будут готовы.

Пирожные закусочные «Ромашки»

Состав: ***Тесто:****200 г муки, 200 г творога, 200 г масла сливочного, соль по вкусу.* ***Для отделки:****200 г паштета или ливерной колбасы, 150 г масла сливочного, 1 маленькая луковица, горчица, соль, перец по вкусу, 8 яиц, 1 стакан молока, 50 г салата.*

Муку порубить с маслом, добавить творог, порубить все вместе и замесить тесто. Поставить в холодильник на 10–15 минут. Вынуть и раскатать в пласт толщиной 1 см, порезать круглой выемкой на одинаковые кружочки и испечь их до золотистого цвета. Готовый паштет или ливерную колбасу растереть с маслом, перцем, горчицей, натертой сырой луковицей и солью. Этой массой осторожно покрыть песочные коржики. 4 белка посолить, взбить в крепкую пену и ложкой опускать их в кипящее молоко. Вынимать шумовкой и раскладывать осторожно на блюде в один ряд. Остудить. 4 целых яйца и оставшиеся 4 желтка посолить и хорошо взбить, добавить молоко. В кастрюльку, смазанную маслом и покрытую на дне промасленной бумагой, вылить яичную смесь и поставить на пар, т. е. в другую кастрюлю с кипящей водой. Остудить полученную яичницу и осторожно разрезать поперек, а потом круглой выемкой. Полученные желтые кружочки уложить в центр пирожного на паштет, а вокруг уложить порезанные на дольки сваренные белки. Белые дольки вокруг желтка (поперек коржика) должны сплошь покрыть всю поверхность пирожного. Подавать на тарелке, покрытой листьями салата.

Пирожные «Гнездо аиста»

Состав: 1 стакан муки, 80 г масла или маргарина, 6 яиц, ¼ ч. ложки соли, ⅔ стакана воды или молока, 2 плода кардамона, 1 ст. ложка сахарной пудры и 1 г ванильного сахара для обсыпки, жир для жарения.

Приготовить заварное тесто, добавив в него мелко растертый кардамон. Готовое тесто налить в корнетик, у которого узкий кончик срезать так, чтобы образовалось отверстие диаметром не более 5 мм. Жир кипятить в узкой кастрюле диаметром до 15 см. Когда жир достигнет необходимой температуры, быстро отсадить из корнетика тонкую веревочку теста. Круговыми и перекрещивающимися движениями придать тесту форму гнезда. На каждое «гнездо» расходуется 2–3 ст. ложки теста. Как только одна сторона «гнезда» зарумянится, двумя вилками перевернуть его. Готовое «гнездо» поставить на сито для стекания лишнего жира и посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Корзиночки (тарталетки)

Состав: 2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, ¾ стакана сахара, 2 яйца, ½ порошка ванилина или цедра 1 лимона.

Приготовить песочное тесто, раскатать его в пласт толщиной 8–9 мм и свернуть на скалку. Формочки расставить на столе на расстоянии 2 см друг от друга. Круглой выемкой из пласта теста вырезать кружки, уложить их в формочки и прижать к стенкам и дну. Выпекать пирожные при температуре 220–230 °С. Готовые корзиночки вынуть из формы, охладить и наполнить фруктовой начинкой, а сверху залить слоем желе. Можно наполнить масляным или заварным кремом.

Корзиночки из песочного теста

Состав: 300 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина или поровну масло и маргарин, 3 желтка, соль, немного измельченного мускатного ореха.

Приготовить песочное тесто, раскатать его толщиной 3–4 см. Формочки тщательно смазать жиром и на столе поставить их рядом. Тесто перекинуть через скалку и положить поверх формочек, затем той же скалкой надавить на тесто так, чтобы края формочек прорезали его. Прижать тесто пальцами ко дну и стенкам формочек. Поставить их на противень и выпекать в заранее прогретой духовке при температуре 220 °С до получения золотистого цвета (пекутся очень быстро, поэтому необходимо следить, чтобы не сгорели). Готовые корзиночки перевернуть вверх дном, постучать по дну формочек ножом – корзиночки выйдут. Остудить их и наполнить начинками. Из указанного количества продуктов должно получиться 25 корзиночек. Их можно приготовить заранее и хранить в тщательно закрытых стеклянных банках или жестяных коробках. Корзиночки можно наполнять салатами, начинками, приготовленными из творога, начинками для пирогов, посыпая их сверху измельченным твердым сыром и запекая в духовке; начинки могут быть также сладкими.

Состав: ***Начинка 1:****2 белка, 100 г густого повидла или джема, 250 г сахарной пудры, какая-либо пищевая эссенция (цитрусовая, яблочная, сливовая, грушевая и др.).*

В предварительно взбитую густую белковую пену постепенно ввести сахар, повидло или джем. В конце добавить эссенцию. Поставить на холод, когда начинка застынет, наполнить ею корзиночки. Украсить их ягодами, орехами, миндалем, кусочками шоколада, мармелада и др.

Состав: ***Начинка 2:****1 стакан молока, 2 желтка, 5 ст. ложек сахарной пудры, 1 ч. ложка картофельного крахмала, ванильный сахар.*

Желтки взбить с сахаром, добавить крахмал и немного молока. Остальное молоко вскипятить с ванильным сахаром, во время кипения заварить в нем желтки с крахмалом. Охладить, наполнить корзиночки. Украсить горочкой густого джема, ягодами и др.

Состав: ***Начинка 3:****150 г молотых грецких орехов, 100 г сахарной пудры, 2–3 ст. ложки какао или 1–2 ч. ложки растворимого кофе, ½ стакана сахара, ½ стакана сметаны, ванильный сахар или ванилин.*

Орехи смешать с сахарной пудрой и сметаной, подогреть на огне и разложить в корзиночки. В кастрюлю всыпать сахар, влить сметану, какао или кофе, помешивая, довести до кипения, немного поварить. Снять с огня, взбить, пока масса не начнет густеть, и залить поверх ореховой начинки. Украсить кусочками орехов.

Состав: ***Начинка 4:****корзиночки можно наполнить любыми свежими ягодами (клубникой, малиной, земляникой, виноградом, кусочками мандарина, апельсина) либо ягодами и фруктами из компота, заливая их остывшим желе из любого фруктового сока, перемешанным со взбитым белком. Сверху обязательно украсить согласно собственной фантазии.*

Корзиночки с творогом

Состав: 1½ стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, немного соли, 1 яйцо для смазки. ***Начинка:****300 г творога, 1 яйцо, 3 ст. ложки сливок, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки, тертая цедра 1 лимона, сок, отжатый из половинки лимона.*

Приготовить песочное тесто и поместить его на 40 минут в холодильник. Затем раскатать его в тонкий пласт, вырезать кружки, положить их в слегка смазанные жиром формочки и прижать тесто скалкой к стенкам и дну формочек. Положить начинку в корзиночки, сверху сделать решетку из полосок песочного теста, смазать яйцом. Формочки переложить на противень и выпекать 20–25 минут при 210 °С. Охлажденные корзиночки можно заполнить одной из приведенных ниже начинок. **Начинка:**творог растереть с указанными в рецептуре компонентами в однородную массу.

Состав: ***Начинка из фруктов или ягод с молочным кремом:****1 стакан молока, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 1½ ст. ложки муки, ванилин, 1½ ст. ложки сливочного масла, 100 г рубленых орехов, 1½ стакана ягод или фруктового компота.*

Яичные желтки взбить с сахаром, соединить сначала с мукой, затем с молоком. Тщательно помешивая, довести до кипения, варить несколько минут, добавить ванилин, масло и орехи. Дно корзиночек залить остывшим молочным кремом, сверху можно положить подготовленные ягоды или ломтики консервированных фруктов.

Состав: ***Начинка из фруктов или ягод со сливками:****1½ стакана ягод, фруктового компота или джема, 1½ ст. ложки 35 %-ных сливок, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки ванилина или тертой лимонной цедры.*

Свежие ягоды смешать с 1 столовой ложкой сахара и наполнить корзиночки. Сливки взбить с оставшимся сахаром, добавить ванилин и тертую лимонную цедру, аккуратно выложить ложкой на ягоды или фрукты. Можно украсить пирожные ягодами или ломтиками консервированных фруктов. Используют также начинки для пирогов.

Корзиночка песочная с белковой начинкой

Состав: 210 г муки, 30 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 30 г ванильного сахара, лимонная цедра. ***Начинка из белковой пены:****2 яичных белка, 160 г сахарной пудры, 1 ст. ложка любого варенья.*

В муке размешать сахар, масло или маргарин, добавить яичные желтки, ванильный сахар, измельченную лимонную цедру. Массу перемешать. Готовое тесто выложить в формы в виде корзиночек, сделав в середине углубление, поставить на противень и выпекать в духовке. Готовые изделия выложить из форм, наполнить углубления белковой начинкой и украсить любым вареньем. Белковая начинка: из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахар и над паром снова взбить. Затем в пену примешать любое варенье.

Корзиночки ореховые с кремом из какао

Состав: 370 г муки, 70 г сахарной пудры, 220 г сливочного масла или маргарина, 100 г растертых орехов, 3 яичных желтка, варенье, взбитые сливки для украшения. ***Крем:****300 мл молока, 30 г муки (желательно высшего сорта), 2 яичных желтка, 120 г сахарной пудры, 20 г какао-порошка, 50 г сливочного масла, 2 яичных белка, 20 г сахарного песка.*

Муку, смешав с сахаром, размешать ножом с маслом или маргарином, добавить орехи, яичные желтки и замесить тесто, которое оставить в холодном месте расстаивать. Затем выложить его в формы в виде корзиночек; сделав в середине углубления, поставить на противень и выпекать в горячей духовке. Готовые, еще теплые изделия выложить из форм, наполнить углубления вареньем и кремом. Сверху корзиночки украсить взбитыми сливками или густой белковой пеной. **Крем:**в молоке размешать муку, яичные желтки, сахар, какао-порошок и варить до загустения. Охладить, постоянно помешивая. В охлажденный крем примешать масло. Яичные белки взбивать с сахаром до загустения и добавить, постоянно помешивая, в крем.

Корзиночки с клубникой и взбитыми сливками

Состав: 210 г муки (желательно высшего сорта), 3 г пищевой соды, 90 г сахарной пудры, 120 г сливочного масла или маргарина, 3 яичных желтка, 3 ст. ложки молока, клубника, взбитые сливки.

В муке размешать пищевую соду, сахар, добавить масло, яичные желтки, молоко и замесить тесто. Выложить его в формы в виде корзиночек; сделав в середине теста углубление, поставить их на противень и выпекать в духовке. Готовые, еще теплые изделия выложить из форм, наполнить углубления взбитыми сливками и клубникой.

Пирожные песочные корзиночки с масляным кремом и фруктами

Состав: ***Тесто:****1 стакан муки, ¼ стакана сахара, 100 г масла или маргарина, ½ яйца.* ***Крем масляный:****100 г масла, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.*

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки. Лишнее тесто удалить.

После 12—15-минутной выпечки при 240–250 ˚С перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами или одним кремом. У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому добавить для вязкости несколько капель воды.

Печенье

Творожное печенье с начинкой

Состав: ***Тесто:****200 г творога, 200 г пшеничной муки, 200 г маргарина или сливочного масла, 50—100 г сахара, 1 яйцо, ½ лимона, питьевая сода, 1 яйцо для обмазывания.* ***Начинка:****150 г яблочного мармелада, изюм или орехи.*

К просеянной муке добавить сахар и творог, вместе с маргарином порубить ножом. Затем добавить взбитое яйцо, натертую лимонную корку и растворенную в лимонном соке соду, все смешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 см, с помощью колесика для теста разрезать пласт на полоски шириной 5–6 см, которые в свою очередь нарезать треугольными кусочками. На широкую сторону (3 см) положить немного мармелада, скатать треугольник валиком так, чтобы узкий край был снаружи, положить на лист, обмазать взбитым яйцом, воткнуть в каждый валик изюминку или орех. Выпекать в духовке при среднем жаре 25–30 минут.

Печенье с творогом

Состав: 1 стакан муки, 200 г творога, 100 г масла, 1 яйцо, ½ стакана сахарного песка, ¼ ч. ложки соды, 1 лимон.

Муку перемешать с содой и просеять. Лимонную цедру снять теркой, добавить ее к маслу и сахару и перемешивать в течение 5–7 минут. В процессе замеса добавить яйцо, протертый через мясорубку творог и в последнюю очередь муку с содой. После добавления муки месить тесто еще полминуты. Сделать из теста разные фигурки, положить их на смазанный маслом противень и выпекать 10–12 минут при температуре 230–250 °С.

Печенье творожное «Треугольнички»

Состав: 200 г творога, 200 г масла, 400 г муки, ½ ч. ложки пищевой соды, 100 г сахара, уксус.

Размягченное сливочное масло или маргарин растереть с творогом, добавить соду, нейтрализованную уксусом, муку, замесить тесто. Сформовать из него нетолстые лепешки средней величины, каждую обмакнуть в сахарный песок, сложить пополам, еще раз обмакнуть в сахар и снова сложить так, чтобы получился треугольник. Выпекать в духовке.

Печенье из творога

Состав: 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, 4 ст. ложки сметаны, 2 яйца, соль (на кончике ножа), ½ ч. ложки пищевой соды, 3 ½ стакана муки.

Масло или маргарин, творог, сметану, яйца, соль, соду смешать, добавить муку и, замесив тесто, раскатать его в пласт толщиной 2–3 мм. Стаканчиком вырезать лепешки, одну сторону каждой из них обмакнуть в сахарный песок, перегнуть пополам сахарной стороной вовнутрь и слегка обжать края. Затем положить печенье на слегка смазанный маслом противень и выпекать до подрумянивания в средне нагретой духовке.

Печенье песочное с творогом

Состав: 250 г творога, 250 г маргарина, 250 г муки, соль, яйцо, 40 г сахара, сметана или белок для обмазывания.

Муку с хорошо охлажденным маргарином порубить длинным ножом, творог протереть через сито или пропустить через мясорубку и положить его в муку с маргарином, продолжая измельчать до получения однородной массы, добавить яйцо, соль и сахар. Раскатать тесто в пласт толщиной 4–5 мм, разрезать на квадраты или прямоугольники, лопаточкой перенести на противень, посыпанный мукой. Смазать печенье сметаной или белком, посыпать сахаром. Выпекать в горячей духовке до золотистого цвета при температуре 220 °С.

Соленое творожное печенье

Состав: 200 г сухого творога, 200 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо для обмазывания.

Творог пропустить через мясорубку. Просеянную муку смешать с солью. Остуженное в холодильнике масло порубить вместе с творогом и мукой, пока тесто не сваляется в комок. Смесить однородное тесто, поставить его на 30 минут в холодное место. Затем раскатать тесто в пласт толщиной примерно 3 мм, фигурной формочкой выдавить из теста различные заготовки для печенья, положить их на смазанный жиром лист, обмазать взбитым яйцом и выпекать при умеренном жаре 25–30 минут.

Печенье «Ливадия»

Состав: 1 стакан муки, ¾ стакана сахарного песка, 4 яйца, 3 ст. ложки миндаля, цедра 1 лимона.

Сахар с яйцами положить в кастрюлю и, взбивая веничком, нагреть на водяной бане до 40–45 °С. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с цедрой и просеянной мукой. Из корнетика или ложечки отсадить тесто на смазанный маслом противень, предварительно обсыпав его мукой, посыпать поверхность теста рубленым миндалем и выпекать печенье 8—10 минут при температуре 210–230 °С.

Манделах – рейнское печенье

Состав: 500 г муки, 4 яйца, 100–150 г масла или маргарина, 150 г сахара, по ¼ ч. ложки кардамона и гвоздики, цедра ½ лимона, соль, сухие дрожжи, жир для жаренья.

Яйца взбить с сахаром, прибавить пряности и муку. Масло растопить и осторожно смешать с мукой и сухими дрожжами. Тесто хорошо вымесить, с помощью чайной ложки разделить на небольшие шарики. Бросить их в кипящий жир и жарить, как пончики. Готовые шарики посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Альберта»

Состав: 1 стакан муки пшеничной, 2 ст. ложки муки картофельной, ½ стакана сахарного песка, 100 г масла сливочного, ¼ стакана молока, 5 яичных желтков, 2 г ванильного сахара, ¼ ч. ложки соды.

Сахар растворить в молоке, добавить яичные желтки, ванильный сахар, размять масло и перемешать все; в последнюю очередь добавить просеянную муку и соду и замесить в течение 2–3 минут крутое тесто. Через 30 минут раскатать тесто в пласт толщиной 3–5 мм. Чтобы печенье не вздулось, вилкой проколоть тесто в нескольких местах, а затем выемками или ножом разрезать пласт на мелкие печенья. Выпекать на сухом противне 8—10 минут при температуре 180–200 °С.

Печенье «Звездочка»

Состав: 2 стакана муки, 100 г масла, 4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Масло, сахарную пудру и ванильный сахар растирать в мисочке деревянной лопаткой в течение 5–6 минут, затем, взбивая, постепенно добавлять яйца и, наконец, просеянную муку. Замесить тесто, положить его в отсадочный мешок и выжать через зубчатую трубочку на противень фигурки в виде звездочек.

Посредине «звездочек» можно положить изюм или кусочек цуката.

Выпекать печенье 10–12 минут при температуре 210–220 °С.

Южноафриканское печенье к кофе

Состав: 500 г муки, щепотка соли, пакетик разрыхлителя, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 1–2 ст. ложки молока, 500 г сахара, ¼ л воды, ½ ч. ложки молотого имбиря, жир для жаренья.

В воду положить сахар и имбирь и варить 15 минут, не мешая. Затем остудить. Приготовить тесто из муки, соли, порошка, сливочного масла и яиц, добавив немного молока. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, затем нарезать его на квадраты величиной 5х5 см. Каждый квадрат разрезать на 3 полоски так, чтобы верхний край остался целым. Надрезанные края скрепить. Полученные печенья (они напоминают косички) жарить в кипящем жире до тех пор, пока они не станут золотисто-желтыми (не класть одновременно слишком много печенья в кипящий жир). Готовое печенье всплывает вверх. «Косички» сейчас же обмакнуть в холодный сироп, затем поместить на сито и обсушить.

Печенье «Звездочки» с миндалем

Состав: 550 г муки, 180 г сахарной пудры, 370 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, миндаль для посыпки, варенье из смородины.

Муку смешать с сахаром, добавить масло или маргарин, яйца и замесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать формой звездочки, смазать их яичным желтком, посыпать сахарным песком и очищенным измельченным миндалем, переложить на противень и выпекать в духовке. Готовое печенье намазать вареньем и соединить намазанными сторонами.

Мезельмен – североафриканское печенье

Состав: 500 г муки, 150 г сахара, 6–8 ст. ложек растительного масла, 8 ст. ложек воды, ½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки меда, 1–2 горсти миндаля.

Из муки, сахара, растительного масла замесить тесто, добавив немного воды и соли. Дать тесту постоять, после чего раскатать его в пласт толщиною 1 см. Стаканом нарезать круглое печенье. Испечь в духовке. Готовое печенье выложить на бумагу, смазать медом и посыпать измельченными кедровыми орешками или миндалем.

Квадратики египетские к чаю и кофе

Состав: 5 яиц, 1½ стакана сахара, цедра 1 лимона, мука, немного корицы, толченой гвоздики.

Яйца растереть добела, всыпать сахар, добавить цедру лимона, корицу, гвоздику и столько муки, чтобы получилось густое тесто. Раскатать его тонким слоем, нарезать квадратики и поставить в печь или духовку.

Печенье «Курабье»

Состав: 2 стакана муки, 200 г масла сливочного, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 яичный белок, 1 г ванильного сахара.

Масло размять, добавить все остальные продукты и месить в течение 5–8 минут. Тесто положить в отсадочный мешок и выжать на противень через зубчатую трубочку различные фигурки.

Выпекать 10–15 минут при температуре 200–220 °С.

Охлажденное печенье можно обрызгать согретой помадой или часть печенья заглазировать шоколадом или помадой.

Звездочки ореховые с вареньем

Состав: 500 г муки, 100 г сахарной пудры, 100 г растертых орехов, 250 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 100 мл молока, 30 г дрожжей, любое варенье.

Муку просеять через сито на разделочную доску, добавить в нее сахар, орехи, масло или маргарин, яичные желтки, дрожжи, которые предварительно распустить в молоке, и замесить тесто. Раскатать его на посыпанной мукой доске и нарезать формой звездочки. Половину фигур смазать яйцом, украсить грецким орехом. Все изделия переложить на противень и выпекать в духовке. Готовые изделия намазать вареньем и соединить намазанными сторонами.

Печенье песочное «Террасики»

Состав: 2 стакана муки, ½ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо, 1–4 ч. ложки соли, ¼ ч. ложки соды, ¾ стакана джема, 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки.

Приготовить любое ароматизированное песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Гофрированной или гладкой выемкой вырезать лепешки трех размеров, затем положить их на сухой противень и выпекать 10–12 минут при температуре 240–250 °С. После выпечки склеить повидлом по три лепешки вместе так, чтобы внизу была самая большая, а наверху – самая маленькая. «Террасики» посыпать сахарной пудрой.

Какао-рулет к чаю

Состав: ***Тесто:****350 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, 150 г смальца, 1 яйцо, 2 ст. ложки какао, ½ пачки ванильного сахара, тертая цедра 1 лимона, сметана.* ***Начинка:****вишневое повидло или джем.*

Муку перемешать с порошком для печенья, положить все продукты, кроме повидла, и вымесить тесто средней консистенции. Затем раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и нарезать квадратиками, ¾ поверхности каждого квадрата намазать повидлом и скатать в рулет.

Рулеты выпекать при средней температуре. Перед употреблением поверхность изделий посыпать смесью какао и ванильного сахара.

Рулет «Горный пик»

Состав: ***Тесто:****500 г муки, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 300 г молока, 3 яйца, 60 г сахара, соль.* ***Начинка:****30 г изюма, 200 г цукатов, 3 г корицы, 1 г гвоздики, тертая лимонная цедра, 50 г рома, 50 г сахара, 5 яичных белков.*

Из муки, сливочного масла, дрожжей, молока, сахара, яичных желтков вымесить тесто и поставить в теплое место для увеличения в объеме. Затем раскатать его на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см, покрыть начинкой, скатать рулетом и нарезать кусками толщиной 5 см.

Маленькие формочки смазать маслом, уложить в них рулетики, дать расстойку и выпекать в горячей печи при средней температуре.

5 яичных белков и 20 г сахара взбить в крепкую пену. Из 30 г сахара и 50 г воды сварить густой сахарный сироп. Смешать пену с сиропом и еще раз хорошо взбить всю массу.

Выпеченные рулетики разложить в вазочки и на поверхности каждого образовать бугорки из пены.

Начинка:вымытый изюм смешать с измельченным цукатом, добавить молотые корицу и гвоздику, лимонную цедру, а также ром.

Двухцветный рулет

Состав: 250 г муки, 140 г маргарина, 1 яйцо, 150 г сахара, тертая цедра ½ лимона, 100 г молотого ядра грецкого ореха, 2 ст. ложки какао, 1 ст. ложка молока.

Из муки, маргарина, яйца, сахара, тертой лимонной цедры вымесить песочное тесто и разделить на две части. Одну часть замесить с молотым орехом, другую с какао, предварительно растертым в молоке.

Доску обильно посыпать мукой и тесто раскатать скалкой в тонкий пласт – сначала тесто с какао, затем – с орехом. Положить один пласт на другой и скатать в рулет. Тесто нарезать ломтиками толщиной в карандаш.

Противень смазать сливочным маслом, уложить в него двухцветные ломтики и выпекать их при средней температуре.

Печенье песочное «Недотрога»

Состав: 1½ стакана муки, ½ стакана сахара, 150 г масла или маргарина, 1 яйцо, ¼ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки соды, 2 яичных желтка, 1 г ванильного сахара.

Приготовить любое ароматизированное песочное тесто. Тесто раскатать в круглые шарики по 5–8 г. Шарики положить на сухой противень, немного прижать рукой и круглой выемкой надавить на каждый шарик, чтобы на поверхности получились небольшие кружочки.

Выпекать печенье 8—10 минут при температуре 200–220 ˚С.

Печенье «Безе»

Состав: 1 яичный белок, 500 г сметаны, 1½ стакана сахара, ванилин.

Яичный белок и сметану взбивать веничком до образования пены. Постепенно всыпать сахар (все время взбивая), а затем немного ванилина. На противень постелить хорошо промасленную пергаментную бумагу, на нее десертной ложкой подальше друг от друга выкладывать одинаковыми порциями взбитую смесь и печь в нежаркой духовке. Когда чуть-чуть зарумянится – безе готово.

Печенье песочное «Крендельки» и «Завитушки»

Состав: 3 стакана муки, ¾ стакана сахара, 225 г масла или маргарина, 1½ яйца, ⅓ ч. ложки соли, ⅓ ч. ложки соды, 1 яйцо для смазки.

Приготовить любое ароматизированное песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5–6 мм. Разрезать пласт на тонкие жгутики длиной в карандаш. Изгибая жгутики, сделать из них различные фигуры, положить на сухой противень. Смазать яйцом и выпекать 10–15 минут при температуре 230–250 °С.

Печенье белковое «Пасьянс»

Состав: 2 яичных белка, 140 г сахарной пудры, 125 мл натурального крепкого черного кофе, 100 г муки.

Из яичных белков взбить густую пену. Сахар залить процеженным натуральным крепким черным кофе и сварить, постоянно помешивая, густой сироп, затем примешать его в густую белковую пену и взбивать до загустения (пена не должна растекаться). Примешать муку и оставить массу охлаждаться. Готовое тесто поместить в отсадочный (кондитерский) мешок с тонкой гладкой трубкой, из которого выдавливать на смазанный маслом и посыпанный мукой противень различные фигуры (кружочки, четырехугольники, квадратики и т. п.), оставить их на противне на некоторое время. Потом противень с изделиями поставить в умеренно теплую духовку и выпекать печенье.

Печенье белковое «Орешки»

Состав: 2 стакана муки, 1 ¼ стакана сахара, 2 г ванильного сахара, 7 яичных белков.

Белки взбивать веничком в течение 2–3 минут, добавить сахар и, мешая веничком, нагреть массу до исчезновения кристалликов сахара; мешая, охладить, перемесить с мукой и из корнетика с отверстием 0,5 см высадить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень мелкое круглое печенье. Через 1–2 часа, когда корочка у печенья станет слегка ломкой, выпекать его 10–15 минут при температуре 150–170 °С. Это печенье можно сделать шоколадным, добавив 50 г какао-порошка.

Печенье воздушное

Состав: 4 яичных белка, 250 г сахарной пудры.

Из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахар и снова взбить. (Пена не должна растекаться.) На противень, слегка смазанный маслом, выложить порциями – столовой ложкой – тесто и выпекать (подсушить) в умеренно теплой духовке.

Печенье воздушное маковое с гвоздикой

Состав: 3 яичных белка, 150 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 100 г толченого мака, 2 шт. гвоздики.

Из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахарную пудру, ванильный сахар и над паром взбить до загустения. К чуть теплой массе добавить толченый мак и молотую гвоздику. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень порциями – столовой ложкой – и выпекать (подсушивать) в умеренно теплой духовке.

Печенье «Воздушные конфеты»

Состав: 1 стакан сахарного песка, 5 яичных белков, 1 г ванильного сахара, ½ стакана орехов для обсыпки.

Яичные белки взбить, в конце взбивания смешать с сахарным песком и ванильным сахаром. Полученную массу высадить из корнетика на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде различных фигурок, посыпать орехами и сушить при температуре 60–90 °С.

Печенье воздушное медово-ореховое

Состав: 2 яичных белка, 2 ст. ложки холодной воды, 120 г меда, 100 г растертого миндаля, 100 г растертых орехов (фундук, грецкие орехи).

Из яичных белков, добавив к ним воду, взбить густую пену, примешать разогретый жидкий мед и снова взбить. Затем всыпать растертый миндаль и другие растертые орехи. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень порциями – столовой ложкой – и выпекать (подсушивать) в умеренно теплой духовке.

Печенье воздушное ореховое

Состав: 2 яичных белка, 120 г сахарной пудры, 60 г растертых орехов (желательно ядро кокоса – кокосовая мука), 30 г тертых сухарей.

Из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахар и над паром взбивать до загустения. К массе примешать растертые орехи (кокосовую муку), тертые сухари и оставить ее охлаждаться. Готовое тесто выложить порциями – столовой ложкой – на смазанный маслом противень и выпекать (подсушивать) в умеренно теплой духовке.

Печенье воздушное сахарное

Состав: 2 ¼ стакана пшеничной муки, 250 г сливочного маргарина, 25 г дрожжей, 1 ¼ ст. ложки воды для разведения дрожжей, ¾ стакана сахарного песка.

На доску насыпать просеянную муку, сделать в середине углубление, положить в него маргарин, ввести растворенные в воде дрожжи, замесить тесто до однородной консистенции и разделить его на небольшие кусочки. Раскатать их в сахарном песке в жгутики (диаметром 2,5–3 см), ножом разрезать на дольки по 12–15 мм и сразу же выпекать в духовом шкафу при 180–200 °С до золотисто-оранжевого цвета. После выпечки изделия охладить.

Печенье воздушное с финиками

Состав: 4 яичных белка, 160 г сахарной пудры, 100 г фиников, 30 г ванильного сахара, лимонная цедра.

Из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахарную пудру и ванильный сахар и над паром взбивать до загустения. Добавить мелко нарезанные финики, измельченную лимонную цедру и тщательно перемешать. Готовое тесто выложить на слегка смазанный маслом противень небольшими порциями – столовой ложкой – и выпекать (подсушивать) в умеренно теплой духовке.

Отделка кондитерских изделий

Мастика сахарная сырцовая

Состав: 500 г сахарной пудры, ½ стакана воды, 5–7 г желатина.

Желатин промывают, замачивают в 12—15-кратном количестве воды на 2–3 часа. После набухания излишек воды сливают, желатин растворяют при температуре 55–60 ˚С, процеживают через мелкое сито и охлаждают до 25 ˚С. Добавляют рафинадную пудру и размешивают до полного отсутствия комочков.

Для придания мастике белого цвета и улучшения вкуса в конце добавляют лимонную кислоту.

Мастика сахарно-крахмальная заварная

Состав: 500 г сахарной пудры, 60 г патоки, 60 г крахмала кукурузного, ⅔ стакана воды.

Патоку разводят водой, доводят до кипения, заваривают крахмал, предварительно разведенный водой. Добавляют пудру и вымешивают до получения однородной вязкой массы. Перед окончанием вымешивания добавляют краску.

Эта мастика более пластична, хорошо сохраняет приданную ей форму.

Масса карамельная

Состав: 700 г сахара, 350 г патоки, ⅔ стакана воды, 1 г эссенции.

Сахар растворяют в горячей воде, доводят до кипения, снимают пену, осевший на стенках посуды сахар смывают. Посуду накрывают крышкой и продолжают уваривание до температуры 108–110 °С, добавляют патоку, нагретую до 50 °С, и продолжают варку до температуры 116–117 °С, затем нагрев уменьшают и варят до температуры 150–163 °С (температурные показатели окончания варки зависят от вида украшения, изготавливаемого из карамельной массы). При отсутствии патоки после уваривания сиропа до температуры 110 °С за 10–15 минут до окончания варки добавляют пищевую кислоту.

Карамельную массу быстро охлаждают на смазанном жиром специальном столе, многократно растягивают и складывают к середине. При температуре 100 °С вводят краску, ароматизируют и подкисляют.

Пралине

Состав: 500 г сахарного песка, 500 г орехов (миндаль, арахис, лесные).

Орехи положить вместе с сахаром на жестяную или чугунную сковороду и прогревать на плите, пока сахар не расплавится и слегка не подрумянится. Полученную массу сразу вылить на смазанную растительным маслом подогретую тарелку или на лист и охладить. Затвердевшую смесь разломать на куски и раздробить в ступке или мелко растереть скалкой. Пралине используется при приготовлении начинок, кремов и для украшения пирожных и тортов.

Грильяж

Состав: 150 г сахара, 50 г миндаля или лещинного ореха.

Сахар слегка смочить водой и подогревать, помешивая, до золотисто-желтого цвета. Затем добавить мелко рубленный миндаль. Сразу же выложить массу на слегка смазанное маслом блюдо. Охлажденный грильяж раздробить и украсить им кромку торта или использовать согласно рецепту. Вместо миндаля или лещинного ореха можно добавить хорошо просеянные овсяные хлопья. В этом случае рекомендуется одновременно обжигать сахар, овсяные хлопья и дополнительно 1–2 ст. ложки маргарина.

Штрейзель

Штрейзель представляет собой крупные мучнисто-масляные сладкие крошки, которыми посыпают тесто перед выпечкой.

Состав: 2 ст. ложки муки, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 яичных желтка.

Все продукты хорошенько перемешать до образования крошек, которые можно просеять через редкое сито или решето (можно и через дуршлаг).

Если масса получилась мягкая и крошки не образуются, надо добавить муки, и наоборот, если при растирании получается очень мелкая мучнистая крошка, надо добавить масла и желток.

Белковая масса рисовальная

Состав: 1 яичный белок, ½ стакана сахарной пудры, 2–3 капли лимонной кислоты, пищевая краска.

Пудру просеять через частое сито и всыпать ее в фарфоровую чашку. Помешивая деревянным пестиком, добавить белок. Затем массу взбить до пышности. Для улучшения пластичности массы добавить лимонную кислоту, подкрасить массу в желаемый цвет с помощью пищевой добавки. Следует иметь в виду, что посуда должна быть абсолютно чистой, так как при малейшем присутствии жира взбить массу не удастся.

Белковая масса – продукт скоропортящийся, поэтому использовать ее надо сразу.

Мучная масса рисовальная

Состав: ½ стакана муки, ½ ст. ложки сахарного песка, 1 яичный белок, ¼ стакана молока.

Сахар, молоко и яичный белок соединить и взбить до полного растворения сахара. Не прекращая взбивания, постепенно добавлять муку и взбивать до получения сметанообразной массы, которую переложить в корнетик.

На смазанный маслом и посыпанный мукой противень нанести массой с помощью корнетика желаемые фигурки и рисунки или орнамент с помощью шаблона.

Подготовленную к выпечке на противне рисовальную мучную массу можно покрыть разными посыпками.

Сразу же после выпечки украшения из мучной рисовальной массы можно изогнуть в виде спиралей и завитушек, сохраняющих эту форму после остывания.

Украшения, выпеченные из мучной рисовальной массы, можно дополнительно покрыть белковой рисовальной массой.

Основной сироп

Состав: 6 ст. ложек сахарного песка, 9 ст. ложек воды.

Насыпать в кастрюлю сахар и залить водой по рецептуре. Перемешать, довести сироп до кипения и снять пену. Затем охладить сироп (ниже 40 °С), добавив в него ароматизирующие вещества, и перемешать. Нельзя ароматизировать горячий сироп, так как ароматические вещества из него улетучатся.

Для ароматизации использовать свежие и консервированные фруктовые соки, коньяки, ликеры, водочные настойки, наливки, виноградные вина, фруктовые сиропы, эссенции и т. п. При добавлении соков надо следить, чтобы сахарный сироп не очень разжижался.

В приведенных ниже рецептурах ароматизированных сиропов для пропитки дозировка добавок, т. е. ароматизирующих и вкусовых веществ, рассчитана на основной сироп, приготовленный из 4 ст. ложек сахара. Если количество сахара в сиропе другое, соответственно следует изменить дозировку добавок.

Кофейный сироп

Добавить к основному сиропу 2 ст. ложки настоя кофе. Сироп использовать для кофейного бисквитного торта и кофейных бисквитных пирожных.

Ромовый сироп

Добавить к основному сиропу 2 ч. ложки крепкого десертного вина или несколько капель ромовой эссенции или 1 ст. ложку рома.

Сахарный сироп для глазирования

Для глазирования пряников, печенья, дрожжевых кондитерских изделий и фруктов применяют уваренный ароматизированный сахарный сироп.

Уваренный сахарный сироп

Состав: 1 стакан сахарного песка, ½ стакана воды, ароматические вещества.

Сахар перемешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на толстую нитку, затем охладить его (до 80 °С), добавить сок из цедры ½ лимона или апельсина, или 1 мандарина, или 2–3 г ванильного сахара, или ½ ложки коньяка или ликера.

Горячий сироп наносить на крупные изделия кисточкой. Мелкие изделия – пряники и печенье – поместить в кастрюлю, залить горячим сиропом из расчета 5–6 ст. ложек на 1 кг изделий и затем перемешивать ложкой или лопаточкой (можно также закрыть кастрюлю крышкой и встряхивать ее) до тех пор, пока все изделия равномерно не покроются сиропом. После этого выложить их на противень, разъединить и поставить в теплое сухое место. Через 1–2 часа сахарный сироп на поверхности изделий подсохнет. Для ускорения подсушки можно поместить противень с изделиями на несколько секунд в нежаркую духовку. Если сваренный сироп очень густой, то поверхность мучных изделий получится матовой с толстым слоем сахара; если сироп слишком жидкий, то он будет стекать с поверхности изделий.

Помады

Основной рецепт

Состав: 2 стакана песка, 1 стакан воды.

Сахар смешивают с водой и варят до пробы «мягкий шарик» (сироп, влитый в холодную воду, не растворяется, а разминается в пальцах, как мягкое тесто). Во время варки сиропа края кастрюли необходимо часто обтирать чистой мокрой тряпочкой, чтобы сироп не засахарился. Доведенный до пробы сироп снимают с огня и охлаждают. Поверхность сиропа необходимо сбрызнуть холодной водой, чтобы не образовалось сахарной корочки; остывший до температуры парного молока сироп взбивают до получения однородной белой массы. Готовую помадку накрывают чистой мокрой салфеткой. Белую помадку подкрашивают какао, крепким кофейным отваром, соком любых ягод и фруктов. Перед употреблением в помадку вливают немного воды и разогревают.

Помада молочная

1-й вариант

Состав: 600 г сахарного песка, 150 г крахмальной патоки, 750 г молока, 4–5 г сахара ванильного.

Готовят так же, как помаду основную, но продолжительность тепловой обработки дольше, так как в ней молока больше, чем воды в основной помаде.

Ванильный сахар добавляют в охлажденный сироп перед взбиванием помады.

2-й вариант

Состав: 2 стакана сахарного песка, 1 стакан молока.

Сахар смешивают с молоком и при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой парят до пробы «мягкий шарик». В процессе варки края посуды обтирают чистой мокрой тряпочкой, чтобы избежать засахаривания сиропа. Готовый молочно-сахарный сироп охлаждают, а поверхность его сбрызгивают холодной водой. Когда помада остынет до температуры парного молока, ее начинают взбивать веселкой до образования однородной массы. Взбитую помадку накрывают мокрой чистой салфеткой.

В помадку можно добавлять какао, шоколад, крепко сваренный кофе; ягоды в молочную помадку не кладут.

Помада абрикосовая

К основной помаде добавить 1 ст. ложку абрикосового ликера или 1 ст. ложку сиропа от абрикосового варенья.

Помада ванильная

К основной помаде добавить 1 ст. ложку ванильного ликера, или 3–4 г ванильного сахара, или 2–3 капли ванильной эссенции.

Молочно-сливочная помадка

Состав: 2 л молока, 1 кг сахара, 300 г патоки, 10 г сливочного масла, 50 г какао, 25 г шоколада, ванилин по вкусу.

В кастрюлю с выпуклым дном влить молоко, всыпать сахар, хорошо размешать. Кипятить на слабом огне до загустения, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой. В получившуюся массу добавить масло, патоку, какао, шоколад. Снова кипятить на слабом огне до готовности «мягкий шарик».

Затем массу выложить на мраморную доску или в посуду с толстым плоским дном, предварительно охладив ее и сбрызнув холодной водой. Остывшую помадку взбить деревянной лопаткой в рыхлую массу, растерев ее до эластичности. Затем из полученной массы раскатать пласт толщиной примерно в 1 см и оставить его в холодном месте. Ножом нарезать конфеты.

Марципан сырцовый

Состав: 500 г рафинадной пудры, 20 г патоки, 350 г миндаля (или другие орехи), 100 г коньяка или десертного вина, 5 г пищевого красителя.

Миндаль очищают от кожицы, подсушивают, измельчают, соединяют с рафинадной пудрой, патокой и 2–3 раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Затем ароматизируют коньяком или вином и подкрашивают.

При слишком густой консистенции марципана добавляют патоку или холодную кипяченую воду, при жидкой – рафинадную пудру.

Сырцовый марципан нельзя хранить, так как он подвержен порче.

Марципан заварной

Состав: 400 г сахарного песка, 100 г рафинадной пудры, 15 г патоки крахмальной, 500 г подсушенных ядер миндаля или других орехов, 30–40 г коньяка или десертного вина, ½ стакана воды.

Подсушенный и очищенный миндаль измельчают в порошок. Сахар, воду и патоку соединяют, сироп доводят до кипения и уваривают (проба на «средний шарик»). Подготовленный миндаль заваривают, вливая тонкой струей горячий сахарный сироп, и хорошо перемешивают. После охлаждения в течение 1 часа добавляют рафинадную пудру, коньяк или десертное вино и вновь пропускают 2–3 раза через мясорубку или вальцовую машину. Во избежание высыхания марципан накрывают влажной тканью.

При изготовлении пустотелых фигурок марципан раскатывают в пласт толщиной 2–5 мм и заполняют им все углубления внутри формы; две половинки формы складывают и сушат в течение суток, затем форму раскрывают, изделие вынимают и укладывают в рафинадную пудру (толстый слой) для дальнейшей просушки.

Кремы

Основной масляный крем на сгущенном молоке

Состав: 200 г масла сливочного, 8 ст. ложек сгущенного молока.

Разогреть масло в кастрюле до консистенции густой сметаны и взбить его до получения пышной эластичной массы белого цвета. Затем, не прекращая взбивания, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать до получения пышной однородной массы. Если сгущенное молоко засахарилось, его надо предварительно вскипятить и охладить до комнатной температуры.

Если крем «отсекается» (делается рябоватым), надо слегка подогреть его и взбить. Если это не помогло, крем следует охладить, перемешать, откинуть на частое сито и после отделения жидкости слегка подогреть и снова взбить или добавить немного размягченного масла.

Украшения из теплого крема имеют красивую глянцевую поверхность, но рисунки из такого крема нерельефны; украшения из холодного крема матовые, рисунки рельефные.

Основной масляный крем на сахарном сиропе

Состав: 200 г сливочного масла, 6 ст. ложек сахарного песка, 8 ст. ложек воды.

Всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры.

Взбить масло и, продолжая взбивать, постепенно небольшими порциями вливать охлажденный сахарный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

Основной масляный крем на сахарной пудре

Состав: 200 г сливочного масла, 8 ст. ложек сахарной пудры.

Крем изготовлять таким же способом, как масляный крем на сгущенном молоке, с той лишь разницей, что в него во время взбивания добавить небольшими порциями мелкую, тщательно просеянную сахарную пудру.

В конце взбивание ускорить.

Основной масляный крем на яйцах (гляссе)

Состав: 200 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца.

В кастрюлю положить сахарный песок и яйца. Подогревая смесь до 45 °С, взбить ее до увеличения объема в два с половиной – три раза. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. В отдельной кастрюле разогреть масло до консистенции густой сметаны, взбить его добела и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яиц с сахаром. Общую смесь взбить до образования пышного крема.

Основной сырой белковый крем

Состав: 8 яичных белков, 16 ст. ложек сахарной пудры, 12 капель разведенной лимонной кислоты.

Влить в кастрюлю белки, поставить ее на лед или в холодную воду и взбивать до получения густой пышной белой пены, которая должна удерживаться на поднятом веничке. Не прекращая взбивания, постепенно, небольшими порциями добавлять во взбитые белки мелкую, тщательно просеянную сахарную пудру (⅓ порции) и продолжать взбивать еще 2–3 минуты. Затем добавить остаток сахарной пудры, ароматические вещества, краски, лимонную кислоту и быстро перемешать крем. Использовать крем нужно сразу же после изготовления, так как при хранении он теряет пышность.

Основной масляный крем на яйцах («Шарлот»)

Состав: 200 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 4 ст. ложки молока.

Из сахара, молока и яиц приготовить молочный сироп. Для этого налить в кастрюлю молоко, положить сахар и, помешивая, довести смесь до кипения.

В отдельной кастрюльке слегка взбить веничком яйца и, не прерывая взбивания, влить сюда же тонкой струйкой горячее молоко с сахаром. Общую смесь довести почти до кипения, после чего охладить молочный сироп до комнатной температуры. Пока сироп охлаждается, взбить масло. Не прекращая взбивания масла, постепенно влить в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп и взбить до получения пышного крема.

Основной белковый крем заварной

Состав: 8 яичных белков, 16 ст. ложек сахарного песка, 1 стакан воды, 12 капель разведенной лимонной кислоты.

Положить в кастрюлю сахарный песок, налить воду, хорошо размешать и поставить варить до пробы на толстую нитку. Налить в другую кастрюлю белки, поставить в холодную воду или на лед и взбивать до образования густой пышной белой пены, которая должна держаться на поднятом веничке. Не прекращая взбивания, вливать в белки тонкой струйкой готовый горячий сахарный сироп, затем взбивать еще 1–2 минуты, быстро перемешивая всю массу.

Если в белки влить недоваренный сироп, то крем получится слабым, расплывчатым, если переваренный – с карамельными комками, комки могут образоваться также от вливания горячего сиропа в белки толстой струей.

Крем белково-фруктовый (зефир)

Состав: 3 яичных белка, 2 ст. ложки джема (варенья или повидла), 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка желатина.

Промытый и замоченный желатин нагреть в ¼ стакана воды до полного растворения. Взбить белки до получения густой пышной массы. Джем, варенье или повидло немного подогреть, протереть сквозь сито, добавить сахар и поставить варить на 5—10 минут. Горячую уваренную фруктовую массу смешать с растворенным желатином и вливать постепенно в хорошо взбитые белки, непрерывно взбивая их. Затем добавить по вкусу ароматические вещества.

Крем использовать сразу, в теплом виде.

Основной заварной крем воздушный

Состав: 1 стакан молока (сливок), 4 ст. ложки сахарного песка, 4 яйца.

Отделить желтки от белков. Растереть в кастрюле яичные желтки с сахаром, влить молоко и, помешивая, довести смесь до кипения. В другой кастрюле хорошо взбить на холоде белки, быстро перемешать их с горячей смесью. Общую смесь нагревать, размешивая, еще 2–3 минуты. Крем получится воздушным, а после охлаждения слегка студенистым, поэтому его следует использовать теплым. Готовые изделия с кремом охладить.

Основной сливочный крем

Состав: 2 стакана сливок 35 %-ной жирности, 2–3 ч. ложки сахарной пудры, 4–5 г ванильного сахара.

Охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду или на лед и взбивать до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

Готовый, хорошо взбитый крем удерживается на поднятом частом веничке. Этот крем очень нестоек при хранении, быстро закисает и расползается. После взбивания крем надо использовать сразу, а изделия с этим кремом поставить на холод. Не следует подкрашивать этот крем, для ароматизации можно использовать только ванильный сахар.

Крем сливочный с желатином (основной)

Состав: 1½ стакана сливок 35 %-ной жирности, ½ ч. ложки желатина, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Промыть в воде желатин и откинуть на частое сито, положить в стакан, добавить ½ стакана сливок и перемешать. Через 2 часа, когда желатин набухнет, поместить стакан в горячую воду и размешивать содержимое до полного растворения желатина, затем немного охладить раствор (до 40–50 °С).

Остальные охлажденные сливки взбивать при низкой температуре до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, постепенно всыпать сахарную пудру и влить тонкой струей раствор желатина. Крем подкрасить пищевыми красками, пока он не стал студенистым, и обязательно ароматизировать, чтобы уничтожить привкус желатина. В крем, употребляемый для начинки, можно добавить рубленые орехи или кусочки фруктов. Использовать крем надо сразу же после добавления желатина.

Сливочно-сметанный крем

Состав: 1 стакан 20–35 %-ных сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки 30 %-ной сметаны, 5 г ванильного сахара.

Налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду, на лед или в снег и взбивать содержимое до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

Воздушный заварной крем

Состав: 1 стакан молока, ⅓ стакана сахара, 4 яйца.

Отделяют желтки от белков. Растирают в кастрюле яичные желтки с сахаром, вливают молоко и, помешивая, доводят смесь до кипения. В другой кастрюле хорошо взбивают на холоде белки, быстро перемешивают их с горячей смесью. Общую смесь нагревают, размешивая еще 2–3 минуты. Крем получается воздушным.

Малиновый крем

Состав: ½ стакана сахарного песка, 4 яйца, 400 г малины, 1 ч. ложка желатина.

Желтки растирают с сахаром. Протирают малину. Желатин растворяют в ¼ стакана холодной воды. Смешивают все и взбивают эту массу до тех пор, пока она не начнет застывать, тогда кладут в нее взбитые очень круто белки, перемешивают осторожно, чтобы не смять белки, быстро перекладывают в смоченную холодной водой форму и остужают. Перед подачей форму на секунду окунают в горячую воду и выкладывают крем.

Ягодный крем

Состав: 1 стакан сливок, 1 стакан ягод, 1 стакан сахарной пудры, 15 г желатина.

Свежие или замороженные ягоды (землянику, малину) перебирают, промывают в холодной воде и протирают сквозь волосяное сито. Полученное пюре перемешивают с сахарной пудрой. Сливки процеживают в кастрюлю. Ставят на лед или в холодную воду и взбивают до образования густой пены. Во взбитые сливки кладут протертые ягоды с сахаром и хорошо размешивают, затем, не переставая размешивать, вливают тонкой струйкой растворенный слегка теплый желатин.

Полученный крем быстро разливают в формы.

Заварной крем без яиц

Состав: 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки муки, 250 г сливочного масла, 1 стакан воды, сахар ванильный по вкусу.

Засыпанный в кастрюльку сахар заливают полстаканом воды, ставят на огонь, непрерывно помешивая, доводят до горячего состояния и исчезновения сахарных крупинок; затем полстаканом воды заливают муку, размешивают ее до гладкости и в эту массу постепенно вводят разогретый сахарный сироп, не переставая помешивать. Полученную смесь нужно варить до состояния кашицы или густой сметаны. Затем массу ставят для охлаждения (до температуры парного молока). Когда она остынет, добавляют масло, нарезанное мелкими кусочками, и ванильный сахар; все это взбивают деревянной веселочкой 50–60 минут, пока крем не сделается пышным, белым. Его употребляют для начинки эклеров, для прослойки тортов и отделки тортов и пирожных.

Заварной крем с мукой

Состав: ½ стакана сахарного песка, 1 стакан молока, 1 яйцо, 3 ч. ложки муки, ванилин по вкусу.

Перемешивают в кастрюле яйцо с мукой до исчезновения комков, добавляют ¼ часть молока, еще раз перемешивают. В отдельной кастрюле кипятят остальное молоко с сахаром, помешивая деревянной лопаточкой. Кипящую молочную смесь вливают тонкой струйкой в яично-мучную массу при одновременном размешивании лопаткой, затем общую смесь ставят на плиту и, непрерывно мешая, доводят до загустения, но не кипятят. Для улучшения вкуса муку предварительно слегка обжаривают на противне.

Крем на сгущенном молоке с ликером

Состав: 1 стакан сгущенного молока, 250 г масла сливочного, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка ликера.

Несоленое сливочное масло разминают в миске и растирают добела. Сгущенное молоко вливают небольшими порциями (не более чайной ложки) в размятое масло, не переставая взбивать массу ложкой или небольшой деревянной веселочкой до пышности, в готовый крем добавляют ванильный сахар и ликер. Этот крем можно делать с добавлением кофе или какао.

Крем-брюле

Состав: 10 кусков сахара, 2 стакана молока, 1 ч. ложка картофельного крахмала, ⅓ стакана сахарного песка, 2 яичных белка, 1 ч. ложка желатина.

Кусковой сахар кладут в кастрюльку, слегка смачивают водой, ставят на огонь и доводят до светло-коричневого цвета, вливают ½ стакана воды и снова ставят на огонь варить. Картофельную муку смешивают с молоком и сахарным песком и на огне, помешивая, доводят до кипения; выливают туда же разведенный жженый сахар. Взбивают белки, осторожно перемешивают с горячим кремом и растворенным желатином. Крем раскладывают в стеклянные вазочки и охлаждают.

Сливочный кофейный крем

Состав: 100 г сахарного песка, ½ стакана кофе, 3 яичных желтка, 2 стакана сливок, 2 рюмки вина (мадеры), 1 ст. ложка желатина.

Растирают желтки и сахар добела, разбавляют горячим кофе, ставят на пар и, помешивая, проваривают смесь до густоты жидкой сметаны. Остужают, добавляют ванилин, мадеру и растворенный жидкий теплый желатин. Взбивают сливки и осторожно, сверху вниз, перемешивают с остывшей массой.

Кладут в намоченную водой форму и ставят в холодильник на 2 часа. Подают крем, выложив на плоское блюдо.

Крем ванильный

Состав: ¼ стакана сливок, 3 ст. ложки меда, ¾ стакана молока, 2 яичных желтка, ¼ порошка ванильного сахара, 2 ч. ложки желатина, ½ стакана воды.

Желатин замочить в 10-кратном количестве воды, растворить на кипящей водяной бане. Яичные желтки растереть с медом, влить в смесь тонкой струей горячее молоко, добавить ванильный сахар. Кастрюлю со смесью поставить на водяную баню и прогреть до загустения (до консистенции густых сливок). В яично-молочную смесь влить растворенный желатин и тщательно размешать. Яично-молочную смесь охладить до 30–35 °С.

Охлажденные сливки взбить в густую пену и постепенно влить в них яично-молочную смесь. Массу разлить в формы и охладить. При подаче вынуть из форм и подать в креманке или на десертной тарелке.

Крем сливочный «Шарлот»

Состав: 500 г сливок, 150 г сахарного песка, 200 г молока, 2 яйца, 25 г желатина, 0,15 г ванильного сахара, 200 г готового бисквита, 100 г яблок, 100 г абрикосов, 100 г черешни или вишни, 300 г готового желе. ***Для пюре:****200 г клубники или малины, 150 г сахарного песка, 150 г воды.*

Прозрачное фруктовое желе налить в конусообразную форму и поставить в посуду со льдом. Форму вращать до тех пор, пока на ее стенках не образуется равномерный тонкий слой застывшего желе.

Готовый бисквит нарезать брусочками, длина которых должна соответствовать высоте формы.

Кусочки бисквита аккуратно уложить по стенкам формы, середину заполнить сливочным ванильным кремом, после чего форму поставить в холодное место для окончательного застывания крема.

Перед подачей форму погрузить на несколько секунд в горячую воду, содержимое аккуратно выложить в вазочку и оформить фруктами, которые полить небольшим количеством ягодного пюре. Оставшуюся часть пюре подать отдельно в соуснике.

Крем шоколадный заварной

Состав: 600 г молока, 50 г муки, 4 яйца, 200 г песка, 40 г какао, 0,15 г ванильного сахара.

Просеянную пшеничную муку тщательно развести небольшим количеством холодного молока, после чего процедить.

Яичные желтки смешать с сахаром и порошком какао, растереть до образования однородной массы, затем постепенно развести горячим кипяченым молоком, добавить ванильный сахар и разведенную молоком муку. Полученную смесь, непрерывно помешивая, довести до кипения, после чего проварить на медленном огне 3–5 минут, охладить до 30–35 °С и соединить со взбитыми яичными белками. Крем разложить в порционную посуду и охладить.

Крем «Карамель»

Состав: 250 г сахарного песка, 500 г молока, 6–8 яиц, 100 г сливочного масла, 15 г ванильного сахара.

Яйца растереть с ⅔ сахара и ванильным сахаром и развести охлажденным кипяченым молоком. Из оставшегося сахара приготовить карамель; для этого оставшийся сахар насыпать на сковороду, добавить небольшое количество воды (так, чтобы лишь слегка смочить сахар) и прогревать, непрерывно помешивая, до образования массы красно-коричневого цвета. Половину готовой карамели соединить с яично-молочной смесью, а остальную равномерно разлить в порционные формочки, смазанные маслом, затем формочки, заполненные яично-молочной смесью, поставить на противень с водой и запечь в жаровочном шкафу (уровень воды не должен превышать половины высоты формочки). Надо следить за тем, чтобы вода в противне не кипела. Готовый крем выложить из формочек в порционные вазочки, подать горячим или охлажденным.

Крем творожный с изюмом

Состав: 700 г творога, 70 г сливочного масла, 190 г изюма, 150 г сахарного песка, 0,15 г ванильного сахара.

Пастеризованный творог протереть через сито. Изюм без косточек промыть и дважды провернуть через мясорубку. Несоленое сливочное масло размять и растереть с сахаром и ванилином до получения однородной массы, соединить с творогом, изюмом и хорошо перемешать. Подавать в порционной посуде.

Крем яблочный

Состав: 900 г антоновских яблок, 200 г сахарной пудры, 40 г яичных белков, 25 г желатина.

Промытые антоновские яблоки с удаленной сердцевиной испечь, протереть, смешать с сахарной пудрой и яичными белками, после чего массу охладить и взбивать до тех пор, пока она не загустеет. Во взбитую массу ввести растворенный в воде желатин, все осторожно смешать, разложить в порционную посуду и охладить.

Яблочно-винный крем

Состав: 2 ч. ложки желатина, 50 г столового сухого вина, 75 г яблочного сока, ¼ л взбитых сливок, 50 г сахара, натертая цедра 1 лимона.

Желатин растворить в горячем, но не кипящем яблочном соке и вине и поставить в холодильник для охлаждения. После того как масса загустеет, взбить сливки (вместе с сахаром и цедрой лимона), добавить к ним загустевшую массу и все еще раз взбить, пока не получится довольно густой крем.

Этот крем очень подходит к яблочному пирогу.

Масляный кофейный крем

Состав: 1 стакан песка, 250 г сливочного масла, ½ стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка кофе, ½ стакана воды для кофе.

Крутым кипятком (полстакана) заливают кофе и ставят на 15–20 минут на край плиты, затем сливают настой и процеживают его через частое ситечко или через марлю, сложенную в несколько раз. Кофейный отвар соединяют с молоком и сахаром и доводят до кипения. Одновременно растирают яйцо и соединяют с кофейно-сахарным раствором, проваривая до густоты (консистенция негустой сметаны), охлаждают до температуры парного молока и вводят эту массу мелкими порциями (с чайную ложку) в размятое масло, непрерывно взбивая веселочкой или ложкой. Крем взбивают до пышности и увеличения в объеме не менее чем в 2 раза.

Крем употребляют для отделки готовых тортов и пирожных.

Заварной яичный крем

Состав: 1 стакан сахарного песка, 1 стакан молока, 5–6 яиц, 2–3 ст. ложки муки, 200 г сливочного масла, ½ стакана сахарной пудры, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Яйца, хорошо растертые с сахаром, соединяют с мукой и растирают до исчезновения комочков, затем постепенно тоненькой струйкой вливают горячее молоко, непрерывно взбивая растертую массу. После этого массу ставят на огонь и варят до загустения (консистенция густой сметаны). Крем непрерывно помешивают, чтобы не пригорел. Доведенный до нужной густоты крем снимают с огня и охлаждают до температуры парного молока, затем вводят заранее отмятое и растертое с сахарной пудрой масло и ванильный сахар. Масло вводить нужно небольшими кусочками, не переставая взбивать. Крем взбивают до белой пышной массы.

Масляный крем с кофейным сиропом

Состав: 500 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 200 г молока сгущенного, 1 ч. ложка ванильного сахара, 2 ст. ложки десертного вина или коньяка, ½ стакана кофейного сиропа. ***Для сиропа кофейного:*** *⅓ стакана сахарного песка, 1 ст. ложка молотого кофе, 30–40 г воды.*

Крем приготавливается так же, как основной крем, но в сбиваемое масло после введения сгущенного молока постепенно вводят охлажденный кофейный сироп, а в конце взбивания крема – ванильный сахар, коньяк или вино.

Для приготовления кофейного сиропа вначале готовят вытяжку из кофе. Воду доводят до кипения и разливают в три емкости. В первую добавляют натуральный молотый кофе по рецептуре, доводят до кипения. Затем воду сливают, к оставшейся густой массе добавляют вторую часть воды и кипятят 5–7 минут.

Воду опять сливают и повторяют эту операцию с третьей частью воды. К полученной кофейной вытяжке добавляют сахар и уваривают сироп, снимают пену, охлаждают.

Глазурь

Глазурь из сахарной пудры

Состав: 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки воды, ароматические вещества и пищевые краски по выбору.

Сахарную пудру самого тонкого помола просеять через сито, всыпать в кастрюлю, влить теплую воду и добавить ароматические вещества. Нагреть глазурь, помешивая лопаточкой, до 40 °С. Если глазурь слишком густая, добавить воды, а если жидкая, добавить сахарной пудры. Глазурь можно окрасить в любой цвет.

Глазурь белковая

1-й вариант

Состав: 1 стакан сахарного песка, 2 яичных белка, 1 стакан воды, ароматические вещества и пищевые красители по выбору.

Сахар с водой кипятить до пробы на мягкий шарик. Получившийся густой сироп постепенно вливать тонкой струей в хорошо взбитые белки, не прекращая взбивания массы. Затем отложить венчик, добавить ароматические вещества и пищевые красители для окраски глазури в желаемый цвет и, помешивая лопаточкой, нагреть до 60–65 °С. После этого изделия глазировать кисточкой, а затем подсушить.

2-й вариант

Состав: 2 стакана сахара, 2–3 яичных желтка, 1 ч. ложка лимонного сока.

Сахар взбивать веничком вместе с белками, лимонным соком и вкусовыми примесями до тех пор, пока не образуется однородная, нерастекающаяся масса.

Ромовая глазурь

Состав: 200 г сахарной пудры, 3 ст. ложки рома, 1 ст. ложка горячей воды.

Сахарную пудру просеять через сито в миску, нагреть горячую воду и ром и растереть деревянной ложкой в блестящую глазурь. Ромовая глазурь может быть приготовлена и с ромовой эссенцией. Для этого берется 4 ст. ложки горячей воды и 3–4 капли ромовой эссенции.

Кофейная глазурь

Состав: 200 г сахарной пудры, 4 ст. ложки кофейного экстракта (приготовляется из 1 ст. ложки кофе), 1 ч. ложка сливочного масла.

Сахарную пудру просеять через сито в миску, добавить горячий кофейный экстракт и масло и растереть деревянной ложкой в блестящую глазурь.

Глазурь с какао

Состав: 200 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 3–4 ст. ложки горячего молока, 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин.

Сахарную пудру и какао просеять через сито в миску, добавить горячее молоко, размягченное масло и перемешать в блестящую глазурь.

Шоколадная глазурь

Состав: 100 г шоколада, 3 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сахарной пудры.

Разломать шоколад на кусочки, добавить горячей воды и нагревать, пока шоколад не растворится. Затем положить размягченное масло и сахарную пудру и растереть в однородную глазурь.

Сливочная глазурь

Состав: 200 г сахара, 1 стакан 20 %-ных сливок, 1 ч. ложка сливочного масла, ванильный сахар.

Сливки и сахар поместить в маленькую кастрюльку, варить, помешивая, 10–15 минут, пока глазурь не загустеет, добавить масло, заправить ванильным сахаром и сразу использовать.

Цветная глазурь

Состав: 200 г сахарной пудры, 3–4 ст. ложки морковного, вишневого, свекольного или шпинатного сока, 1½ ст. ложки лимонного сока (используется только при приготовлении глазури из свеклы, моркови и шпината).

Сахарную пудру просеять через сито в миску, добавить сок и растереть в блестящую глазурь.

Абрикосовая глазурь

Состав: 4 ч. ложки абрикосового мармелада, сок ½ лимона, 2 ч. ложки десертного вина, 200 г сахарной пудры.

Абрикосовый мармелад немного разогреть и размешать, добавить сок лимона и вино. Все протереть через сито и смешать с сахаром.

Лимонная глазурь

Состав: 200 г сахарной пудры, 2 ч. ложки лимонного сока, ½ ч. ложки горячей воды.

Хорошо смешать сахарную пудру с лимонным соком. В конце добавить горячую воду и все хорошо размешать.